

SENTI IL PROFUMO?
C'È GERME MADRE



RICETTARIO
Pizza Piuma

BREVE o LUNGA LIEVITAZIONE



RICETTA PIZZA CORNICIONE BELLO ALTO (3h)



INGREDIENTI: 1 kg di **FARINA PIZZA PIUMA**, 600 g di acqua, 24 g di sale, 16 g di lievito di birra secco

PROCEDIMENTO

1. Versa la farina e il lievito in una ciotola capiente.
2. Aggiungi l'acqua, impasta per 5 minuti, unisci il sale impastando per altri 5 minuti.
3. Copri la ciotola con l'impasto con della pellicola e lascia lievitare per 2 ore.
4. Dividi l'impasto in 6 panetti da 270g, ungi con olio e riponi in ciotole. Lascia lievitare per 1 ora.
5. Stendi ogni panetto su semola rimacinata, evitando di toccare i bordi, e farcisci.
6. Rovescia la leccarda del forno e ponila al ripiano più alto. Porta il forno alla massima potenza.
7. Cuoci alla massima potenza sulla leccarda rovesciata per qualche minuto.

RICETTA PIZZA CORNICIONE BELLO ALTO (24h)



INGREDIENTI: 1 kg di **FARINA PIZZA PIUMA**, 600 g di acqua, 24 g di sale, 2 g di lievito di birra secco

PROCEDIMENTO

1. Versa la farina e il lievito in una ciotola capiente.
2. Aggiungi l'acqua ed impasta per 5 minuti.
3. Aggiungi il sale ed impasta per altri 5 minuti.
4. Copri la ciotola con l'impasto con della pellicola e lascia riposare per 15 minuti.
5. Riponi la ciotola in frigo per 24 ore.
6. Dividi l'impasto in 6 panetti da 270g ungi con olio e riponi in ciotole. Lascia lievitare per 3 ore.
7. Stendi ogni panetto su semola rimacinata, cercando di evitare di toccare i bordi, e farcisci.
8. Rovescia la leccarda del forno e ponila al ripiano più alto. Porta il forno alla massima potenza.
9. Cuoci in forno sulla leccarda rovesciata alla potenza max per qualche minuto.



IPAFOOD SRL, C.da Taverna Annibale,
Area PIP, Frigento (AV)

servizioclienti@loconte.org | tel.: 0825 876121

Seguici su:

