

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.



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

servizioclienti@loconte.org | tel.: 0825 876121

Seguici su:

