

PIZZA TONDA TIPO NAPOLETANA

Impasto

Ingredienti

g	1.000	Farina
g	2	Lievito di birra
g	650-700	Acqua
g	20	Sale

Procedura

Informazioni generali: ad ogni aggiunta di ingredienti lavorare in prima velocità per circa 60 secondi al fine di miscelare gli ingredienti in modo ottimale e senza schizzi

Inserire nella vasca di MISS BAKER tutta la farina, 600 g di acqua e lo lievito ed impastare a velocità medio bassa.

Una volta che l'impasto ha iniziato a formare struttura, inserire il sale con la restante acqua ed allisciare l'impasto, lavorando a media velocità.

Chiudere l'impasto tra i 24° e i 26°C.

*Scarica le ricette Bernardi
per l'evento Dolomiti Ho.Re.Ca.*

