



Lieviti e Farine Via G. La Farina is. 92 N° 96 98123 - Messina
Tel. 090 2135645 Mobile: 3931582090 - 3317445088
Mail. lievitiefarine@gmail.com

PITONE MESSINESE (IMPASTO)

Ricetta Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0 oppure 00	Gr 500
Semola Rimacinata di grano duro	Gr 500
Acqua	Gr 600
Strutto oppure Olio Evo	Gr 100
Zucchero	Gr 20
Sale	Gr 25
Stessa ricetta si può anche fare con lievito	#####
Finum	Gr 10

Ricetta Procedimento

Impastare farina, semola, zucchero, sale, strutto o Olio, il lievito (in questo caso rispettare i tempi di levitazione) a piacere in planetaria, oppure manualmente creando una fontana e partendo dal centro fino ad incamerare tutti gli ingredienti. Impastare finché la parte liquida non si sia assorbita, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Lasciar riposare l'impasto per 30 minuti, spezzare e formare i panetti, (nel caso dell'utilizzo del lievito aspettare il raddoppio dei panetti) possibilmente rotondi, mettere al centro i condimenti e chiudere con rotella chiudimpasti. Friggere ad immersione, in base alla pezzatura.

Il nostro team vi aiuterà volentieri per ogni tipo di domanda o incertezza sulla tecnica di lavorazione.