



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

Pizza -Ponza- **Ingredienti**

Farina di Grano Tenero Tipo (0) oppure (1) per Pizza	gr 1000
Acqua	Gr 600
Olio Extravergine di Oliva	Gr 80
Ponza	Gr 40
Sale	Gr 25

Metodo diretto

PROCEDIMENTO:

Aggiungere tutti gli ingredienti nell'impastatrice, tranne l'olio, aggiungendo circa la metà dell'acqua e impastare per 10 minuti in 1° velocità.

Attivare la seconda velocità per 5/7 minuti e aggiungere l'acqua rimanente un poco alla volta infine aggiungere a filo l'olio fino a raggiungere un impasto liscio e omogeneo.

(la temperatura dell'impasto deve essere tra i 25° e i 28°C. per permettere la riattivazione del LIEVITO NATURALE).

Mettere l'impasto in un mastello precedentemente unto con dell'olio e lasciar riposare per una mezz'oretta circa coperto con un telo di nylon.

Porre l'impasto su una spianatoia e con un tarocco tagliare in almeno 8/9 parti uguali, pirlare ognuno delle pezzature e posizzarle in contenitori distanziandoli l'uno dall'altro, il volume aumenterà fino a quasi triplicare, comunque al raddoppio è pronto.

Spostare il mastello in frigorifero e conservarlo a +4°C. per un tempo variabile tra le 4 ore e i 2 giorni. (questo Passaggio si può anche saltare, ma è consigliato)

Metterlo su di un tavolo ben infarinato e dare la forma che più aggrada.

Condire a piacere e.....

Cuocere a 240°C e portare a termine la cottura in 10/15 minuti in base alla pezzatura.

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