



## FAR PIZZA "N BLU"

### IMPASTO DIRETTO 24h

- g 1000 Farina **Far Pizza, 00 "N Blu"**
- g 570 acqua (57%)
- g 3 lievito di birra (0.3%)
- g 30 olio extravergine d'oliva (3%)
- g 2 malto (0.2%)
- g 26 sale (2.6%)

#### (T° impasto finale 24/25°C):

Impastare tutti gli ingredienti (facendo attenzione a non sovrapporre il sale al lievito) in 1° velocità per 12/14 minuti (impastatrice a spirale). Far puntare l'impasto sul bancone per 30 minuti coperto da un telo. Dare 3 pieghe (con forza) all'impasto e farlo nuovamente puntare per altri 30 minuti.

Fare le palline del peso desiderato e farle lievitare nelle vaschette a T° ambiente per circa 2h. Ultimare la lievitazione in frigo a +3/4°C per 24/36 ore (volendo anche 48). Tirare fuori le palline dal frigo 2/3 ore circa prima dell'utilizzo.

#### **NB:**

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto.  
I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg. imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it

