



Pizza Romana

g	1000	<i>Farina tipo Integrale "Uniqua Viola" Molino Dallagiovanna</i>
g	600	acqua
g	5	lievito compresso
g	25	sale
g	30	olio

Temperatura impasto finale: 24°C

Procedimento:

Mettere la farina, il lievito, l'olio e tutta l'acqua. Quando l'impasto risulta legato aggiungere il sale. Impastare fino a creare la giusta struttura. Lasciare riposare l'impasto una volta formato per circa 30/40 minuti a temperatura ambiente (22-24°C). Spezzare e formare le palline dal peso desiderato. (180 g) Lasciare riposare in pallina a temperatura ambiente per circa 1 ora circa 22-24°C. Trascorso il tempo di riposo riporre le cassette in frigo a 4°C per 18 ore. Stemperare un paio d'ore prima dell'utilizzo.

N.B.:

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.

Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

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

