



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

PIZZA BLACKERY

Ingredienti biga:

g	1603	Miscela al cacao "Blackery Forte" Molino Dallagiovanna
g	1069	Miscela al cacao "Blackery Debole" Molino Dallagiovanna
g	1309	Acqua
g	19	Lievito
g	54	Olio evo

1

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice e azionare per 3 minuti lasciando l'impasto grezzo.
Mettere a 16 gradi per 16/18 ore.

Ingredienti impasto finale:

Tutta la biga		
g	560	acqua
g	67	sale

Procedimento:

Mettere la Biga nell'impastatrice e azionare la macchina versando a filo l'acqua lasciandone il 20%, aggiungere il sale ed il restante 20% dell'acqua.
Mettere in un mastello per 30 minuti, spezzare e formare dei panetti da 220/230 gr, mettere in frigo a 4 gradi per 18/22 ore, tirarle fuori almeno 3 ore prima di utilizzarle.