



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

SAPORI ANTICHI: gusto e storia ad ogni morso (pizza padellino)

Ingredienti biga:

g	800	<i>Farina Tipo 1 "Uniqua Gialla" Molino Dallagiovanna</i>
g	360	acqua
g	8	lievito fresco

1

Ingredienti rinfresco:

g	200	<i>Farina tipo 1 "Uniqua gialla" Molino dallagiovanna</i>
g	440	acqua
g	50	olio evo
g	25	sale
g	2	lievito fresco
g	0,5	malto

Procedimento:

Per la biga, Impastare circa 3 minuti, temperatura finale 18-20° e riporla per 16/18 ore a 18°.

Per il rinfresco inserire nell'impastatrice la biga, i 200gr di farina, 240gr di acqua, il malto, il lievito e impastare fino a quando non risulta asciutto e omogeneo. Successivamente versare 100gr di acqua e impastare, quando risulterà omogeneo inserire il sale e la restante acqua. Impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e ben incordato. Inserire l'olio. Terminare l'impasto a una temperatura di 25° e metterlo in un mastello fino al raddoppio. Una volta raddoppiato iniziare lo staglio delle palline dal peso di 260gr e posizionarle all'interno di un padellino.

Precottura: infornare a 280° circa per 7/8 minuti.

Rigenero: 250° per 4/5 minuti

Ingredienti per la farcitura:

- Pestith
- Pituccia
- Gel di montepulciano d'abruzzo
- Caciotta abruzzese