



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

PIZZA CROCCANTE TIPO 1

Ingredienti:

Per la biga

g	1000	Farina tipo 1 "Uniqua Blu" Molino Dallagiovanna
g	440	Acqua
g	10	Lievito di birra

1

Procedimento:

Unire tutti gli ingredienti in macchina e realizzare un impasto grezzo.
Far fermentare per 14/16 ore a 18°C.

Per l'impasto finale

g	1000	Farina tipo 1 "Uniqua Blu" Molino Dallagiovanna
g	1450	Tutta la biga
g	3300	Acqua
g	3	Lievito di birra
g	40	Sale
g	20	Malto
g	60	Olio EVO

Procedimento:

Per l'impasto finale unire la biga, lievito di birra, malto, farina e una parte d'acqua. Iniziare ad impastare, non appena la maglia glutinica si è formata, unire sale e olio con l'acqua restante. Lasciare puntare per 1 ora a 26°C prima di fare le forme desiderate. Lasciare lievitare 2 ore circa prima della cottura a 270°C forno statico piano refrattario.

Ingredienti farcitura:

g	100	Barbabietola in crema
g	80	Trota affumicata
g	40	Salsa allo yogurt

Procedimento:

Cuocere la base della pizza in bianco.

Una volta cotta, aggiungere la crema di barbabietola e rimettere in forno per completare la cottura. In uscita, tagliare la pizza a spicchi. Farcire con la trota sfilettata. Con l'aiuto di una sac à poche, distribuire alcuni spuntori di yogurt. Completare con germogli e fiori eduli.