



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

PIZZA CROCCANTE TIPO 1

Ingredienti:

Per la biga

g 1000	<i>Farina tipo 1 "Uniqua Blu" Molino Dallagiovanna</i>
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	<i>Farina tipo 1 "Uniqua Blu" Molino Dallagiovanna</i>
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 glutina 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 spuntini di yogurt.
Completere con germogli e fiori eduli.