



Pizza Mediterranea



Semilavorato per focaccia al pomodoro, paprika, mozzarella, olive, cipolla e basilico

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "00"
Sale
Pomodoro in polvere
Paprika dolce in polvere
Mozzarella liofilizzata
Olive verdi essiccate
Cipolla in polvere
Basilico liofilizzato
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Pizza mediterranea	10 kg	
Acqua		5 l
Olio di oliva		400 g
Lievito		300 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Dividere l'impasto in pezzi da 600 g e fare riposare per 5 minuti.
Stendere allo spessore di 2/3 mm e mettere su teglia 60x40 oliata.
Oliare la superficie.
Fare lievitare in cella di lievitazione per 30 minuti.
Cospargere con sale.
Infornare con vapore a 220°C per 10 minuti.
Si consiglia di aprire le valvole a metà cottura.