



Pinsamix



Semilavorato per la produzione pizza tipo PINSA

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Farina di riso
Farina di soia
Lievito naturale
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

PINSAMIX 10kg
Acqua fredda 7 l
Sale 200 g
Lievito 10 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti tranne il sale per 3 min in 1° velocità.
Aggiungere il sale e impastare per 7 minuti in 2° velocità fino ad ottenere un impasto liscio e levigato.
Dividere in pezzi da 500 g e arrotondare con molta farina.
Fare riposare a 5°C per 24 ore.
Stendere l'impasto con le mani ungere la superficie.
Fare lievitare a temperatura ambiente per 90 minuti.
Infornare a 220°C per 15 minuti.
Dopo 5 minuti aprire le valvole.