



## 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.