



Schiacciata gusto Pizza



Ricetta per schiacciata alla pizza.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
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 1000 g
Acqua 550 g
Lievito 30 g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata.
Dividere la pasta in pezzi da 500/600 g circa.
Far riposare per 5 minuti.
Stendere con la sfogliatrice allo spessore di 2-3 mm
Mettere su una teglia (60x40) oliata.
Oliare la superficie e far lievitare in cella per 30 minuti.
Cospargere a piacere con sale e infornare a 220/230 °C per 10 minuti
A metà cottura aprire le valvole per un migliore risultato.