



Torcetti gusto Pizza



Ricetta per torcetti 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
Farina di grano tenero tipo "0" (300W) 300 g
Acqua fredda 690 g
Burro 125 g
MALTAZYME (60) 30 g
Sale 17,5 g

Burro/Margarina 1000 g
(per laminazione)

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina da laminazione fino ad ottenere un impasto amalgamato ma grezzo.
Dare subito una a quattro (piega doppia).
Farlo riposare coperto da un telo per circa 15/20 minuti in frigorifero.
Procedere con la seconda laminazione dando due pieghe a quattro (piega doppia).
Far riposare in frigorifero coperto da un telo per circa 1 ora.
Procedere alla formatura dei torcetti.
Cuocere a 195/205 °C in forno rotativo/ventilato o a 210/220° in forno statico