

Pizza con INFIBRA pizza CROKKIA

Ingredienti/ingredints

1 Kg Farina infibra CROKKIA/flour Infibra Crokkia
750/830 g acqua / water
30g sale/salt
20g olio evo/ extra vergin olive oil
5/6 g lievito di birra essiccato (o 10/12 g lievito di birra fresco)/ dry yest or 10/12 grams fresh yeast

- 1) Impastare in doppia velocità la farina, il lievito e circa 500 g di acqua./Put in the mixer flour , yeast and 500 gr of water and mix at 2 speed for 3 minutes
- 2) Aggiungere il sale e la restante parte di acqua lentamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo , terminare l'impasto ad una temperatura di 20°- 22°C./ add the salt and slowly the rest of the water and mix untill the dough is smoothy , the final temperature must to be 20/22 °C
- 3) Lasciare riposare la massa per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Conservare per 24 ore a temperatura di 4/6° C./ laeve the dough at room temperature 30 minutes and after store for 24 hours at 4/6 ° C
- 4) Successivamente stagliare la massa , creare le pezzature del peso desiderato, lasciare riposare per 2- 3 ore a temperatura ambiente infine stendere la porzione utilizzando Polverina Denti o farina di riso e creando la classica forma della pizza in pala premendo delicatamente sull'impasto , infornare a 300°/320 / form the balls for pizza and leave the balls at room temperature for 2/3 hours, roll the dough softly to hold inside the air with, "polverina Denti or rice flour and cook in the oven at 300/320 ° C til the crust is brown.