

Pizza alla pala con INFIBRA CROKKIA **Pizza alla “pala” with INFIBRA CROKKIA flour**

Ingredienti/ingredients

1 Kg	Farina infibra CROKKIA/flour Infibra CROKKIA
750 g	acqua (circa)/ water
25 g	sale /salt
20g	olio evo/extra vergin oil
3,5 g	lievito di birra essiccato (o 7g lievito di birra fresco)/ dry yeast (7grams fresh yeast)

- 1) Impastare in singola velocità la farina, il lievito e circa 650 g di acqua fredda. Aggiungere il di acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo./ Put flour, yeast and 650 gr of water in the mixer and mix at first speed for 3 minutes, add the rest of the water, slowly, at the second speed of the mixer for other 4/5 minutes
- 2) Terminare l'impasto ad una temperatura che può variare dai 21°- 24°C./ final temperature of the dough must to be around 21/24 ° C
- 3) Lasciare riposare la massa per circa 60 minuti a temperatura ambiente./ lay the dough at room temperature for 60 minutes
- 4) Conservare per 24 ore a temperatura massima di 4-5° C / store the dough in the fridge for 24 hours
- 5) Successivamente stagliare la massa , creare le pezzature di circa 350 g ciascuna , lasciare lievitare per 3- 4 ore a temperatura ambiente/ make the balls of 350 gr and lay at room temperature for 3/4 hours
- 6) infine stendere la porzione utilizzando Polverina Denti o farina di riso creando la classica forma della pizza in pala premendo delicatamente sull'impasto/ roll the dough in the “classic” form of pizza alla “pala”, to roll utilized the “polverina”Denti flour or rice flour .
- 7) infornare a 300°/320° per 3-4 minuti di precottura e terminare per ulteriori 2 minuti con ingredienti./ cook in the oven for 3/4 minutes , take out from the oven, seasoning at your pleasure with different ingredients and cook for other 2 minutes. Temperature of the oven 300°/ 320°C

Ricetta di Stefano Ciccarelli