PIZZA CON PASTA DI RIPORTO



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

1 kg per pasta di riporto + 1 kg per impasto con pasta di riporto Mix per pizza e pane - 7029
20 g (per pasta di riporto) Olio extravergine di oliva - EK5
50 g Friarielli - BJ1

Ingredienti

40 g Salsiccia
90 g Mozzarella Fior di Latte
10 g (per impasto con pasta di riporto) Zucchero
20 g (per impasto con pasta di riporto) Sale
800 g (per impasto con pasta di riporto) Acqua
200 g Pasta di riporto
10 g (per pasta di riporto) Zucchero
20 g (per pasta di riporto) Sale
12 g (per pasta di riporto) Lievito fresco
760 g (per pasta di riporto) Acqua

Procedimento

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-20 MINUTI
TEMPO DI LIEVITAZIONE: 18-24 ORE
Sciogliere il lievito con l'acqua (tiepida). Aggiungere la farina.
È consigliato impastare con una planetaria, per almeno 5 minuti.
Mantenere l’impasto ottenuto per 1-3 giorni in frigo.
Impastare in planetaria la pasta di riporto con 1 kg di farina e 800 g di acqua.
Lasciare lievitare per 18/24 ore, coprendo l’impasto con pellicola, fino al raddoppio del volume. Formare le palline, stenderle dopo un’ora e farcirle.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)