

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Pizza più

Modalità d'uso

Pizza più	g.	1000
Acqua	g.	520
Olio EVO	g.	50
Sale	g.	20

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed elastico (T impasto 26°C)

Tagliare a peso desiderato e far riposare 20 minuti

Stendere su teglia oleata e far lievitare in cella per circa 60 minuti (T 30°C umidità 80%)

Guarnire la superficie e

Cuocere a 220°C per 20 minuti circa.