

Ricetta infibra tipo 1/210

Recipe Infibra type 1/210

Ingradients/ ingredients

Farina/flour Infibra 1/210 1 kg

Acqua/water 650 gr

Sale/salt 22 gr

Lievito secco/dry yeast 4 gr o/or lievito fresco/fresh yeast 10 gr

Impasto del giorno precedente/ dough 1 day before 10 gr

No aggiunto di olio/ no oil added

Procedura/procedure:

- 1) Mettere la farina, il lievito e 80% dell'acqua nell'impastatrice/ put flour, yeast and 80% of water in the mix.
- 2) Mescolare per 3/4 minuti/ mix for 3/4 minutes
- 3) Lasciare riposare per 10 minuti/ stop the mix for 10 minutes
- 4) Aggiungere il sale e lentamente il resto dell'acqua e far girare per 6 minuti/ add the salt and the rest of the water (slowly) and mix for 6 minutes
- 5) Controllare la temperatura dell'impasto che deve essere tra 22/24° C/ the temperature of the dough must to be 22/24° C
- 6) Far riposare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti/ lay the dough at room temperature for 30 minutes
- 7) Formare le palline dell'impasto per la pizza o la focaccia e far riposare per 6/10 ore a temperatura ambiente infornare / Form the balls for pizza or focaccia and lay at room temperature for 6/10 hours and cook in the oven.
- 8) Le palline saranno di peso differente se pizza 220/250 gr se focaccia 500 gr/ the balls are different 220/250 gr for pizza and 500 gr for focaccia.
- 9) La temperatura di cottura della pizza 340/350 °C per 2/3 minuti e per la focaccia 280/300° C per 6/8 minuti / the temperature of the oven is different 340/350 ° C for 2/3 minutes for pizza and 280/300° C for 6 / 8 minutes for focaccia

Industria Molitoria Denti s.r.l.

Via Rosario Livatino, 3/A
42020 Borzano di Albinea (RE)

tel +39 0522 350085
fax +39 0522 350400

e-mail info@molinodenti.it
pec molinodentisrl@pec.buffetti.it

Azienda con sistema qualità
certificato ISO 22000:2005