

PALA TIPO 1 DI EZIO MARINATO CON PERFORMA+ TIPO 1

BIGA 1 – ORE 8.00

Ingredienti

Farina 303 F/1 Forza+	gr 4.000
Acqua	gr 1.800
Lievito	gr 40

Lavorare per 4 minuti in tuffante, quindi lasciare a 14/16°C per 24 ore.

IMPASTO – ORE 8.00

Ingredienti

Tutta la biga	
+	
Farina 303 F/1 Forza+	gr 1.000
Lievito	gr 10
Malto (estratto)	gr 50
Sale	gr 125
Olio Evo	gr 150
Acqua fredda	gr 2.450 (85% sul totale)

Mettere in macchina la biga, la farina, il malto, il lievito compresso e metà acqua.
Quando la pasta inizia a strutturarsi unire lentamente l'acqua rimasta, poi aggiungere il sale e finire con l'olio.

Lavorare in prima velocità 10 minuti +7/8 minuti in seconda velocità.

Tenere la pasta a 22/24°C. Al raddoppio (non di più) pesare da gr 700 (o a piacere) e formare a boccia. Dopo 2 ore circa (comunque fino al raddoppio della boccia) stendere e precuocere a 250°C per 5/6 minuti. Farcire a piacere e rimettere in forno a 230°C per 6/7 minuti.

