



SOMMARIO

PALA CON NOBILGRANO 0	2
PIZZA CON UNQUA MAGENTA	3



PALA CON NOBILGRANO 0

Biga all 80% rinfresco 20%

Ingredienti per la biga:

800 g	<i>Farina tipo 0 "Nobilgrano Verde" Molino Dallagiovanna</i>
360 g	acqua
8 g	lievito fresco

Procedimento:

Impastare circa 3 minuti in spirale e riporre la biga nel contenitore per 18-20 ore a 18 gradi.

Ingredienti per il rinfresco:

200 g	<i>Farina tipo 0 "Nobilgrano Verde" Molino Dallagiovanna</i>
440 g	acqua
5 g	lievito fresco
5 g	malto
25 g	sale
50 g	olio evo

Procedimento:

Impastare la biga del giorno prima con i 200gr di farina, 240gr di acqua, lievito e malto.

Aspettare che l'impasto si incordi perfettamente e inserire altri 100 gr di acqua, quando l'impasto avrà assorbito tutta l'acqua inserire il sale e i restanti 100gr di acqua rimanente e infine versare l'olio.

Tirare fuori dall'impastatrice ad una temperatura di 25gradi, riporlo in un contenitore, aspettare il raddoppio, stagliare le palline del peso di 300gr per una pala piccola e 600gr per una grande (per due persone).

Pre-Cuocere a 280gradi per 7-8 minuti.



PALA CON UNIQUA MAGENTA

Biga all 80% rinfresco 20%

Ingredienti per la biga:

600 g	Farina tipo 2 "Uniqua Magenta" Molino Dallagiovanna
200 g	Farina tipo 0 "Nobilgrano verde" Molino Dallagiovanna
360 g	acqua
8 g	lievito fresco

Procedimento:

Versare tutte le farine, l'acqua e il lievito nell' impastatrice.
Impastare circa 3 minuti in spirale e riporre la biga nel contenitore per 18-20 ore a 18 gradi.

Ingredienti per il rinfresco:

200 g	Farina tipo 0 Nobilgrano Verde e Rosa" Molino Dallagiovanna
440 g	acqua
5 g	lievito fresco
5 g	malto
25 g	sale
30 g	olio evo

Procedimento:

Impastare la biga del giorno prima con i 200gr di farina, 240gr di acqua, lievito e malto.
Aspettare che l' impasto si incordi perfettamente e inserire altri 100 gr di acqua, quando l'impasto avrà assorbito tutta l'acqua inserire il sale e i restanti 100gr di acqua e infine versare l'olio.

Tirare fuori a 25gradi, riporlo in un contenitore, aspettare il raddoppio, stagliare le palline del peso di 300gr per una pala piccola e 600gr per una grande (per due persone)

Pre-Cuocere a 280gradi per 7-8 minuti.