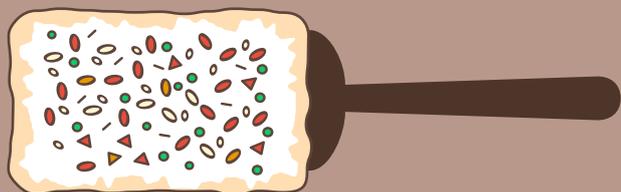


Pizza Roma

NOVIDADE 2020



O mix ideal
para fazer
"Pizza alla
Romana"



CARACTERÍSTICAS

Um preparado especial com **fermento natural**, para fazer massas perfeitamente fermentadas e de fácil digestão. Sem aditivos ou gorduras hidrogenadas, um produto clean-label.

Ideal para fazer "Pizza alla Romana", caracterizada pelo seu **interior esponjoso e exterior crocante**.

Versátil, pode ser utilizado para massas com recheios doces e salgados.

Preparação rápida, com **método direto**, ou fermentação lenta, com o **método indireto**.

A massa admite congelamento, crua ou pré-cozida.

Fácil de regenerar.

Pizza Roma

NOVIDADE 2020

Método indireto



BIGA / PRÉ-FERMENTO:

- 1500 g de **MIX PIZZA ROMA**
- 900 g de água
- 20 g de fermento fresco ou prensado

Amasse todos os ingredientes por 4-6 minutos na primeira velocidade, coloque em um recipiente com tampa e feche-o. Deixe fermentar na geladeira a 4 ° C por 16/24 horas.



MASSA:

- 2420 g "BIGA"
- 500 g de **MIX PIZZA ROMA**
- 640 g de água
- 50 g de sal
- 60 g de azeite de oliva extra-virgem
- 7,5 g de fermento fresco ou prensado

Misture a "BIGA" com o mix, o fermento e 500 g de água por 4 minutos na primeira velocidade.

Adicione o sal e, depois de um minuto, aumente para a segunda velocidade. Adicione o azeite de oliva extra-virgem aos poucos.

Deixe amassar por mais 10 minutos e adicione o restante da água.

Temperatura ideal da massa: 20/22 °C.

Deixe a massa descansar por cerca de 40 minutos em um recipiente com tampa.

Despeje em uma superfície limpa e enfarinhada e corte de acordo com o peso desejado (1000 g de massa x 1 metro de pizza).

Forme os pães e coloque-os em um recipiente com tampa.

Deixe fermentar por pelo menos 3 horas em temperatura ambiente. Abra os pães e recheie a gosto.

Para crescimento e sabor ótimos, asse a uma temperatura de 280/300 ° C em um forno (sem ventilação), de acordo com a tradição.

Método direto



- 1000 g de **MIX PIZZA ROMA**
- 800 g de água
- 30 g de sal
- 20 g de azeite de oliva extra-virgem
- 20 g de fermento fresco ou prensado

Amasse o mix com o fermento e uma parte da água por 4 minutos na primeira velocidade.

Adicione o sal e, depois de um minuto, aumente para a segunda velocidade.

Adicione o azeite de oliva extra-virgem.

Deixe amassar por mais 10 minutos e adicione o restante da água.

Deixe a massa descansar por cerca de uma hora em um recipiente.

Despeje em uma superfície limpa e enfarinhada e corte de acordo com o peso desejado (1000 g de massa x 1 metro de pizza).

Forme os pães e coloque-os em um recipiente com tampa e deixe fermentar por no mínimo 90 minutos em temperatura ambiente. Abra os pães e encha a gosto.

Para crescimento e sabor ótimos, recomendamos assar a uma temperatura de 280/300 ° C (forno sem ventilação), de acordo com a tradição.