

Pizza

com REX RUSTICO

Farinha de trigo de média força	8,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
Azeite	0,750 kg
MELLA TRIEB	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	4,900 kg
Total	16,150 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em peças de 0,100 kg, bolear e deixar repousar durante 24 horas á 4 °C.
- Aplainar as peças com 1 mm de espessura.
- Cobrir com molho de tomate, orégãos ou outros ingredientes ao gosto..
- Cozer a 280 °C durante 6 minutos.

3

