

Pizza

con REX RUSTICO

Harina de trigo	8,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
Aceite de oliva	0,750 kg
MELLA TRIEB	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	4,900 kg
Total	16,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en piezas de 0,100 kg, bolear y dejar reposar durante 24 horas a 4 °C.
- Aplanar las piezas con 1 mm de grosor.
- Cubrir con salsa de tomate, orégano y otros ingredientes al gusto.
- Cocer a 280 °C durante 6 minutos.

