

Bases de pizza al estilo napolitano con REX CHÍA / REX CHÍA CL

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
REX CHÍA / REX CHÍA CL	4,000 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,050 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,090 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,250 kg.
- Fermentar durante 24 horas a 4 – 6 °C.
- Dejar atemperar, aplanarlas las piezas y darles forma de pizza.
- Decorar con el relleno deseado.
- Cocer a 450 °C durante 90 segundos.

