



la pizza é **veg**

con farina di ceci, semi di chia, quinoa e amaranto.



Pizza Veg è un semilavorato a base di farina tipo "1" con farina di ceci, semi di chia, quinoa e amaranto. Pizza Veg è un prodotto certificato "vegan ok" quindi indicato per la realizzazione di pizze e focacce vegane. La farina di ceci conferisce al prodotto finito un gusto inimitabile mentre la chia, la quinoa e l'amaranto apportano proprietà nutrizionali eccellenti.

pizza**Veg**

Dosi di impiego:

Pizza Veg	g	1000
Acqua	ml	500
Olio di oliva	g	30
Lievito	g	8-10
Sale	g	25

Modalità di impiego:

Impastare con impastatrice a spirale per 12 min. o comunque finché l'impasto non si presenta liscio ed omogeneo. Temperatura finale di impasto 25/26°C. Far riposare per 10-15 min., spezzare in pezzi del peso desiderato, arrotondare e lasciare puntare a temperatura ambiente per 45-60 min. coprendo con telo di plastica. Quindi conservare in frigorifero (2-4°C). Tempo di maturazione 12 ore.

NB: la quantità di lievito può variare in funzione dei tempi di maturazione e conservazione desiderati.

pizza in teglia e focaccia**Veg**

Dosi di impiego:

Pizza Veg	g	1000
Acqua	ml	500
Olio di oliva	g	30
Lievito	g	30 (oppure lievito secco g 10)
Sale	g	25

Modalità di impiego:

Impastare con spirale per 5+8 min., temperatura finale della pasta 25/27 °C. Spezzare in pezzi del peso voluto, lasciare riposare per circa 20/30 min. quindi deporli sulle teglie, precedentemente unte, e far riposare per 30 min. . Stendere la pasta e guarnire con polpa di pomodoro e verdure per la pizza, oppure cospargere la parte superiore di olio di oliva e di emulsione acqua/sale, schiacciando la superficie con le dita per la focaccia. Far lievitare in cella a 30°C per 60 min. e infornare a 200/220 °C.