

Pizza

Masa madre líquida
Phil Levain



Easy Levain Centeno Gran Aroma

N° 2117

Afrutado y acidulado, con notas
de fruta compotada

Otras aplicaciones:

Pan de pueblo, pan especial



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Easy Levain Centeno Gran Aroma: 1,2 kg

Aceite de colza: 0,4 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 5,2 a 5,6 L

Método con dosificación 12%

Temperatura de base: 52-54°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Oblicua: 14-16 minutos.
Espiral: 7-8 minutos.

Temperatura de la masa: 24-26°C.

División: en bolas de 1,75 kg.

Preparación: extender a 40 x 60 cm y colocar en una bandeja con borde engrasada.

Fermentación final: 1h30 a 25°C con 70% humedad.

Cocción: colocar la salsa de tomate y hornear a 260°C en horno de piso durante 10 minutos. Añadir el relleno y finalizar la cocción hasta que el queso se funda, aproximadamente 3-4 minutos.