

Pizzette per rinfresco

Dosi per 170 pezzi da 30 g	Ingredienti	Dosi per 115 pezzi da 45 g
-------------------------------	-------------	-------------------------------

2250 g	Farina Manitoba	2250 g
750 g	Semola di grano duro rimacinata	750 g
1950 g	Acqua	1950 g
60 g	Sale	60 g
60 g	Strutto	60 g
45 g	Lievito disidratato	45 g
30 g	Zucchero	30 g
30 g	Malto	30 g

Preparazione

- 1) Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto compatto ma morbido (se serve, durante l'impasto, aggiungere piccole quantità di semola rimacinata).
- 2) Far riposare l'impasto per 20 minuti coperto da un nylon.
- 3) Spezzare (30 g oppure 45 g), arrotondare e "tirare" le palline (a mano con un mattarello oppure con la macchina per tirare la pasta "nonna papera").
- 4) Integliare e mettere a lievitare in cella per 30 minuti.
- 5) Togliere dalla cella, farcire ed infornare a forno preriscaldato a 180 °C per ca. 15 minuti, valvola chiusa, senza vapore controllando la cottura.
- 6) Dopo 10 minuti aprire la valvola.