

PIZZA

<https://www.pizzaefocaccia.it>

PANE

Nome Ricetta **Temp. Amb.**

Misura teglia

Teglia rettangolare

Base Altezza Altezza pizza Bassa Media Alta

Teglia rotonda

Diametro Altezza pizza Bassa Media Alta

Tot. impasto: _____ N. panetti : _____ Peso panetto.: _____ Tot Teglie: _____

Ingredienti

Farina:	Quantità	Tipo:	Forza W:	Marca:
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____

Acqua: _____ **Sale:** _____ **Olio:** _____ **Malto:** _____

Tipo Lievito: LDBF LDBS LiCOLi Solido P.M. secca

Q.TA LIEVITO: _____

Tipo d'impasto:

Diretto Indiretto Tipo: _____ Ore: _____ %: _____

Ingredienti pre impasto:

Quantità	Tipo:	Forza W:	Marca:	Lievito:	Acqua	Sale
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

Lievitazione:

I Pausa:	II Pausa:	III Pausa:	IV Pausa:	Lievitazione:	Maturazione:
T.A. _____	_____	_____	_____	_____	_____
T.C. _____	_____	_____	_____	_____	_____

Staglio : _____ Appretto: _____ Totale ore: _____

Cottura:

Forno:	Temperatura:	Tempo cottura:	Altro:
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____