

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**

<b>Farina:</b>	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:
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____