

# MODALITA' PREPARAZIONE PIZZA



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020  
Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 27813

# PIZZA ROSMARINO con 10% pat  oliva

- primi test con 15% pat  su impasto: difficolt  con lievitazione
- RICETTA:

| Materia prima          | %          |
|------------------------|------------|
| sale                   | 0,81       |
| lievito di birra       | 0,09       |
| Pat  di Oliva          | 10,14      |
| Acqua                  | 27,27      |
| Miglioratore           | 0,27       |
| farina 0               | 54,54      |
| Biga                   | 5,45       |
| ROSMARINO              | 0,16       |
| zucchero               | 0,27       |
| <b>Prodotto finito</b> | <b>100</b> |



# CIAMBELLA CASERECCIA

- RICETTA BASE
- Scelta rispetto alla crostata perché in quest'ultima sapore della marmellata predominante

| Materia prima          | %          |
|------------------------|------------|
| Farina di frumento     | 34,76      |
| zucchero semolato      | 20,86      |
| Uova                   | 15,45      |
| Liquore                | 11,59      |
| olio di semi           | 10,04      |
| aroma limone           | 0,058      |
| lievito                | 1,159      |
| zucchero granella      | 5,736      |
| montante               | 0,348      |
| <b>Prodotto finito</b> | <b>100</b> |



# MODALITA' PREPARAZIONE

- **OPTATO PER 10 % PATE'**  
(% superiori difficoltà nell'amalgamare impasto)
- **ELIMINATO LIQUORE, MONTANTE**
- **RIDOTTO NOTEVOLMENTE  
GRANELLA ZUCCHERO**

