



CASATIELLO E PIZZA RICRESCITA

Pane salato tipico del periodo pasquale

IMPASTO BASE

Dolce forno maestro	kg.2
Farina W 220	kg.1
Sale	kg.0,060
Uova	kg.0,500
Acqua	kg.0,700
Lievito di birra	kg.0,100

Emulsione da inserire ad impasto pronto

Strutto	kg.0,500
Formaggio grattugiato	kg.0,600

FINITURA

Sospensione Due opzioni Da inserire ad impasto pronto

Mix di verdure CESARIN	kg.1
In alternativa	
Mix di salumi e formaggi	kg.1

PREPARAZIONE

Far puntare per 30 minuti circa coperto a temperatura ambiente.

Per la pizza ricrescita romana mischiare nell'impasto un pizzico di cannella e semi di anice.