

Pizza Dolce Ternana

1 DOSE DORO

Ingredienti

1000 g Prestige

300 g Acqua

200 g Tuorlo

50 g Lievito

100 g Zucchero

150 g Margarina Gateaux

Cannella q.b.

Pasta arancio limone q.b.



Procedimento

Impastare Prestige, tuorli, acqua, lievito, fino a maglia glutinica ottenuta. Poi aggiungere lo zucchero, cannella, arancio e limone fino ad assorbimento ed infine il burro.

Lasciare riposare 30 gradi fino al raddoppio del volume e formare la pezzatura desiderata. Porre in cella a 28°C con umidità 75%.

Quando l'impasto arriverà al bordo dello stampo glassare con Top Glass e cuocere in forno statico a 185°C e ventilato 175°C per circa 25/30 minuti .