

Pizza

Pizza scipio 2.0

Ingredienti per 1.68Kg di pasta (4 palle da 420g):

- **1040 g** farina di grano tenero tosano
- **610 g** di acqua senza cloro a temperatura ambiente
- **30 g** di sale
- **30 g** di olio
- lievito di birra fresco:
 - 1.15g a 19 °C
 - 1g a 20 °C
 - 0.8g a 21 °C
 - 0.7g a 22 °C

Impasto:

- sciogliere il lievito in acqua
- mescolare le farine con il sale
- aggiungere all'acqua
- impastare e prima della chiusura aggiungere l'olio
- mettere in frigo per 36h (2 giorni prima alla sera)

Staglio:

- togliere l'impasto dal frigo 12h prima dell'infornata e lasciare a temperatura ambiente
- almeno 4h prima della cottura preparare le palline
- la preparazione deve prevedere molta manipolazione con pieghe

Appretto:

- lasciare riposare in contenitore apposito a temperatura ambiente

Pizza scipio 1.0

Ingredienti per 1.8Kg di pasta (7 palline):

- **1000 g** farina di grano tenero "003" del mulino sartori W380
- **650 g** di acqua senza cloro a temperatura ambiente
- **25 g** di sale
- **100 g** di licoli (in inverno)
- **10g** di miele



Impasto:

- sciogliere il lievito in acqua con il miele
- mescolare le farine con il sale
- aggiungere all'acqua
- mescolare con un cucchiaino per 1 minuto
- mettere in frigo dalle 24h alle 48h

Staglio:

- almeno 12h prima della cottura preparare le palline
- la preparazione deve prevedere molta manipolazione con pieghe

Appretto:

- lasciare riposare in contenitore apposito a temperatura di 20°C

Pizza napoletana

Ingredienti per 1.8Kg di pasta (7 palline):



- **1000 g** farina di grano tenero "003" del mulino sartori W380
- **700 g** di acqua fredda da frigo 4°C
- **25 g** di sale
- **20 g** di olio
- **70 g** di [lievito madre](#) (in vendita da interspar) oppure di lievito madre del mulino rosso (in vendita dal mulino sartori)
- **10 g** di [malto attivo](#) (in vendita da interspar) oppure 5 g di malto

Impasto:

- mescolare le farine, il lievito, il malto e il sale
- aggiungere all'acqua
- impastare per 20 minuti
- aggiungere a filo l'olio impastando per 5 minuti
- trasferire sulla spianatoia e fare le [pieghe](#) con poca farina
- in uscita la pasta non deve superare i **26°C**

Puntata:

- lasciare riposare l'impasto coperto da un panno umido:
 - 30 minuti se $t_{\text{ambiente}} \geq 24^{\circ}\text{C}$
 - 60 minuti se $21^{\circ}\text{C} < t < 24^{\circ}\text{C}$
 - 90 minuti se $t < 21^{\circ}\text{C}$

Staglio:

- dividere in palline di 240g o 420g facendo le pieghe

Maturazione:

- far riposare in frigo per almeno 48 ore

Appretto:

- toglierle dal frigo almeno 30 minuti prima della cottura (e non più di 90 minuti)

Riferimenti:

- [pizza in teglia alla romana](#)
- [utilità del malto](#)
- [pizza napoletana](#)

Marinara

| |
|----------------------------|
| pomodoro |
| 1 spicchio aglio a fettine |
| origano |
| olio |

Pomodorini

| | in uscita |
|------------|------------|
| pomodoro | pomodorini |
| mozzarella | origano |

Tonno

| | in uscita |
|------------|------------|
| pomodoro | olive nere |
| mozzarella | capperi |
| tonno | origano |
| cipolla | |

Bresaola

| | in uscita |
|------------|--------------------------|
| pomodoro | bresaola |
| mozzarella | rucola |
| | scaglie di grana |
| | aceto balsamico in salsa |

Capricciosa

| | |
|------------|----------|
| pomodoro | funghi |
| mozzarella | carciofi |
| olive | |

Tartufo

| | |
|------------------|--------|
| salsa al tartufo | tonno |
| pancetta | funghi |

From:

<https://wiki.csgalileo.org/> - **Galileo Labs**

Permanent link:

<https://wiki.csgalileo.org/madmax/pizza>

Last update: **2018/11/29 21:08**

