

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'inornata 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 cucchiaio 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 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**