

# Pizza

## Pizza napoletana

- riferimento
- utilità del malto

Impasto per 1.7Kg (7 palline):



- 700 g farina di grano tenero "002" del mulino sartori
- 200 g farina manitoba



- 100 g di farina per pizza rusticana del mulino sartori
- 650 g di acqua fredda da frigo
- 25 g di sale
- 15 g di lievito madre (in vendita da interspar) oppure di lievito madre del mulino rosso (in vendita dal mulino sartor)
- 10 g di malto attivo (in vendita da interspar) oppure 5 g di malto

Procedimento:

- impastare l'acqua con la metà della farina, il lievito e il malto per 5 minuti
- opzionale: lasciare riposare per 30 minuti (autolisi)
- aggiungere il sale al resto della farina, unire al resto dell'impasto e impastare per 20 minuti
- trasferire sulla spianatoia e lavorare qualche minuto con abbondante farina fino a formare una palla
- dividere in palline di 240g
- far riposare in frigo per almeno 48 ore
- toglierle dal frigo 10 minuti prima della cottura

## Pomodorini

	in uscita
pomodoro	pomodorini
mozzarella	origano

## Tonno

	<b>in uscita</b>
pomodoro	olive nere
mozzarella	capperi
tonno	origano
cipolla	

## Bresaola

	<b>in uscita</b>
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?rev=1483872995>

Last update: **2017/01/08 11:56**