

Pizza

Pizza napoletana

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

Riferimenti:

- [utilità del malto](#)
- [pizza napoletana](#)

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?rev=1483873070>

Last update: **2017/01/08 11:57**