

# Pizza

## Pizza napoletana

Ingredienti per 1.7Kg di pasta (7 palline):

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



- **300 g** di farina per pizza rusticana del mulino sartori
- **650 g** di acqua fredda da frigo
- **25 g** di sale
- **40 g** di [lievito madre](#) (in vendita da interspar) oppure di lievito madre del mulino rosso (in vendita dal mulino sartori)
- **20 g** di [malto attivo](#) (in vendita da interspar) oppure 5 g di malto



Procedimento:

- mescolare le farine, il lievito, il malto e il sale
- aggiungere all'acqua
- impastare per 20 minuti
- trasferire sulla spianatoia e lavorare qualche minuto con abbondante farina
- lasciare riposare 1 ora
- 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=1492027132>

Last update: **2017/04/12 21:58**

