Pizza

Pizza napoletana

Ingredienti per 1.7Kg 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
- impastare per 5 minuti
- trasferire sulla spianatoia e lavorare qualche minuto con abbondante farina
- in uscita la pasta non deve superare i **26°C**

Puntata:

- lasciare riposare l'impasto coperto da un panno umido:
  - 3o minuti se t ambiente >= 24°C
  - 60 minuti se 21°C ⇐ t < 24°C
  - 90 minuti se t < 21°C

Staglio:

- dividere in palline di 240g o 420g

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

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=1496854186

Last update: **2017/06/07 18:49**