2025/11/28 02:57 1/2 Pizza

## **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:
  - ∘ 30 minuti se t ambiente >= 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:

#### Last update: 2017/06/07 18:50

- 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=1496854256

Last update: 2017/06/07 18:50



https://wiki.csgalileo.org/ Printed on 2025/11/28 02:57