

# Pizza

## Pizza napoletana

Ingredienti per 1.8Kg 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 impastando per 5 minuti
- trasferire sulla spianatoia e fare le [pieghe](#) con poca 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  $\geq 24^{\circ}\text{C}$
  - 60 minuti se  $21^{\circ}\text{C} < t < 24^{\circ}\text{C}$
  - 90 minuti se  $t < 21^{\circ}\text{C}$

Staglio:

- dividere in palline di 240g o 420g facendo le pieghe

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

## Marinara

pomodoro
1 spicchio aglio a fettine
origano
olio

## Pomodorini

	<b>in uscita</b>
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=1496855234>



Last update: **2017/06/07 19:07**

