2025/11/28 02:57 1/3 Pizza

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 >= 24°C
 - 60 minuti se 21°C < t < 24°C
 </p>
 - ∘ 90 minuti se t < 21°C
 </p>

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

Last update: 2017/06/07 19:07

- utilità del malto
- pizza napoletana

Marinara

pomodoro
1 spicchio aglio a fettine
origano
olio

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=1496855234

Last update: 2017/06/07 19:07



2025/11/28 02:57 3/3 Pizza