2025/11/28 02:04 1/4 Pizza

## **Pizza**

### Pizza scipio 2.0

Ingredienti per 1.68Kg di pasta (4 palle da 420g):

- 1040 g farina di grano tenero tosano
- **610 g** di acqua senza cloro a temperatura ambiente
- **31 g** di sale
- lievito di birra fresco:
  - 1.15g a 20 °C
  - ∘ 1g a 20 °C
  - 0.8g a 21 °C
  - 0.7g a 22 °C

#### Impasto:

- sciogliere il lievito in acqua
- mescolare le farine con il sale
- aggiungere all'acqua
- mescolare con un cucchiaio per 1 minuto
- mettere in frigo dalle 36h (dalla sera alla mattina del giorno dopo il successivo)

#### Staglio:

- togliere l'impasto dal frigo 12h prima dell'infornata e lasciare a temperatura ambiente
- almeno 4h prima della cottura preparare le palline
- la preparazione deve prevedere molta manipolazione con pieghe

#### Appretto:

lasciare riposare in contenitore apposito a temperatura ambiente

## Pizza scipio 1.0

Ingredienti per 1.8Kg di pasta (7 palline):



- 1000 g farina di grano tenero "003" del mulino sartori W380
- 650 g di acqua senza cloro a temperatura ambiente
- 25 g di sale
- 100 g di licoli (in inverno)
- 10g di miele

## Impasto:

- sciogliere il lievito in acqua con il miele
- mescolare le farine con il sale
- aggiungere all'acqua

Last update: 2018/11/01 20:06

- mescolare con un cucchiaio per 1 minuto
- mettere in frigo dalle 24h alle 48h

#### Staglio:

- almeno 12h prima della cottura preparare le palline
- la preparazione deve prevedere molta manipolazione con pieghe

#### Appretto:

lasciare riposare in contenitore apposito a temperatura di 20°C

## 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

#### Staglio:

https://wiki.csgalileo.org/ Printed on 2025/11/28 02:04

2025/11/28 02:04 3/4 Pizza

• 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**

	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

Last update: 2018/11/01 20:06

From:

https://wiki.csgalileo.org/ - Galileo Labs

Permanent link:

https://wiki.csgalileo.org/madmax/pizza?rev=1541099160

Last update: 2018/11/01 20:06



https://wiki.csgalileo.org/ Printed on 2025/11/28 02:04