

# 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 19 °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
- 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  $t \text{ ambiente} \geq 24^\circ\text{C}$
  - 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

	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=1541099182>

Last update: **2018/11/01 20:06**

