



## RICETTE FORUM PIZZERIA 2020

**RICETTA IMPASTO PIZZA 3.0 CON UTILIZZO FARINA POLSELLI "CONTEMPORANEA" A CURA DEI MAESTRI PIZZAIOLI MARCO PALADINI, SEBASTIANO BISCONTI E ANTONIO ANDRIOLI**

### INGREDIENTI

1 kg farina "CONTEMPORANEA" Polselli  
600 g acqua  
2 g lievito fresco  
25/30 g sale fino  
25/30 g olio Evo

### IMPASTO DIRETTO

Inserire acqua e lievito nell'impastatrice azionandola; versare gradualmente la farina, successivamente il sale; amalgamato il tutto, completare con olio. Ultimato l'impasto, puntare per 30 minuti, quindi realizzare i panetti da 250/280 g cad.; lasciare lievitare e maturare per 6/8 ore a TA oppure per 2 ore a TA e 22 ore a TC.

Grazie all'utilizzo di questa farina, si otterrà un impasto facile da realizzare per proporre una pizza con bordo alveolato, leggera, digeribile e di assoluta tendenza, quindi CONTEMPORANEA.

### A CURA DI

**Marco Paladini** - *Presidente MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce* -  
Pizzeria I Paladini - Lecce  
<http://www.pizzeriaipaladini.it/home/>  
<https://www.facebook.com/pizzeriaipaladini>

**Sebastiano Bisconti** - *Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce* -  
Biscò Pizzeria e Braceria - Melendugno - Lecce  
<https://www.facebook.com/biscopizzeriabraceria/>

**Antonio Andrioli** - *Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce* -  
Pizzeria Le Pizzecate - San Cesario di Lecce - Lecce  
[https://www.facebook.com/Le-Pizzecate-163589277675307/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/Le-Pizzecate-163589277675307/?ref=page_internal)