

RICETTE FORUM PANIFICAZIONE 2020

RICETTA DEMO GIRELLE DI PIZZA SAPORITE

INGREDIENTI

1000 g di farina tipo 0
20 g di sale
50 g di olio d'oliva
20 g di lievito
550 g di acqua
Pomodoro pelato, mozzarella, origano e prosciutto cotto

SUGGERIMENTO: Questa ricetta è un impasto diretto, per cui si deve utilizzare una tipologia di farina non molto forte, che varia da 240 / 260 W.

PROCEDIMENTO

Impastare il tutto eccetto il sale che nel frattempo verrà sciolto in un po' d'acqua; una volta finito l'impasto aggiungere il sale e lasciar riposare in un contenitore unto di olio finché lo stesso non avrà raggiunto il doppio del volume. Stendere l'impasto tipo sfoglia con un'altezza di 7-8 mm e condire a piacere, avendo cura di mettere il pomodoro spalmandolo sulla sfoglia. Farcire con mozzarella, prosciutto o salame, arrotolare per bene e tagliare delle girelle di un 1- 1,5 cm. Posare su una teglia rivestita con carta da forno e lasciar lievitare per circa 30 minuti. Raggiunta la lievitazione, decorare con olive o funghi ed infornare ad una temperatura di 220 - 230 gradi. Le girelle sono una variante dell'impasto per la pizza in teglia e possono essere farcite a piacimento con prosciutto, mozzarella, pomodoro sott'olio etc.

A CURA DI

**MAESTRO PANIFICATORE GIUSEPPE DE CARLO
PANIFICIO DE CARLO POGGIARDO**

<https://www.facebook.com/Panificio-De-Carlo-Poggiardo-621961617956519>