



RICETTE FORUM PIZZERIA 2020

RICETTA IMPASTO PIZZA TEGLIA DESSERT CON FARINA POLSELLI ALL'ORZO TOSTATO A CURA DEI MAESTRI TONIO TRINCHERA E LORENZO BENIGNO

INGREDIENTI

1 kg Farina "Polselli" all'orzo tostato
800 g acqua
5 g lievito fresco
10 g sale fino
20 g zucchero
50 g burro o margarina

PROCEDIMENTO

Ammorbidire burro o margarina, inserire tutta l'acqua e il lievito nell'impastatrice in movimento, versare tutta la farina, impastare per 10 minuti in prima velocità, inserire il sale, poco dopo lo zucchero e dopo 5 minuti azionare la seconda velocità per il tempo necessario a far compattare l'impasto; riportare in prima velocità e completare con l'aggiunta del burro o della margarina ammorbidita.

Ad impasto ultimato, estrarre dall'impastatrice, realizzare i panetti desiderati applicando 4 pieghe, quindi, far lievitare e maturare per 6/8 ore a TA oppure 24 ore a TC.

Questo impasto deve essere disposto direttamente nella teglia per ottenere un massimo sviluppo.

Cottura a 260/280° per 20/25 minuti in forno statico.

Ideale per farcitura: mousse di ricotta "Deliziosa" e miele.

A CURA DI

Tonio Trinchera - *Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce*
Pizzeria Lo Sfizio Leverano - Lecce

<https://www.facebook.com/Pizzeria-Lo-Sfizio-Leverano-1793786447547330>

Lorenzo Benigno - *Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce*
Pizzeria Titanic Bistrò Surbo - Lecce

<https://www.facebook.com/TitanicBistrot>