

RICETTE FORUM PIZZERIA 2020

RICETTA DEMO IMPASTO PIZZA IN TEGLIA GOURMET A CURA DEI MAESTRI LUIGI ROMANO E ANDREA STEFANO

INGREDIENTI

850 g farina 0
150 g farina tipo II
800 g acqua
25 g sale fino
7 g lievito fresco
10 g olio di oliva/Evo

PROCEDIMENTO

Versare tutta la farina nell'impastatrice e farla ossigenare per circa 5 minuti. Versare 600 g di acqua a 4° in prima velocità per 6 minuti a bordo vasca ad assorbimento. Azionare la seconda velocità per 4 minuti e quindi fermare l'impastatrice per il primo step di riposo di 10 minuti. Trascorso il tempo del primo riposo, seguiranno altri 4 step di inserimento acqua da 50 g cad. per 2 minuti in seconda velocità, con riposo di 2 minuti tra i vari step.

L'ultimo step di riposo prevede 10 minuti al quale seguirà l'inserimento di 7 g di lievito con 50 g di acqua per 2 minuti; successivamente daremo un riposo di 5 minuti per attivare la lievitazione; completiamo l'impasto con i 25/30 g di sale fino; attendiamo l'assorbimento del sale, estraiamo l'impasto per ottenere i panetti necessari in base alle teglie da utilizzare. Per una teglia 60x40 un minimo di 1250 kg di impasto. Stendete l'impasto nella teglia e lasciare lievitare per 3/4 ore.

Raggiunto lo sviluppo desiderato, cuocere a 280° in forno.

Ideale per condimento: mozzarella "Deliziosa" tritata.

A CURA DI

LUIGI ROMANO - *Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce*

Pizzeria Lu Riale Matino – Lecce

<https://www.facebook.com/lu.riale>

ANDREA STEFANO - *Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce*
Pizzeria Voglia di Pizza Gold Casarano – Lecce

<https://vogliadipizzacasarano.business.site/>

<https://www.facebook.com/Voglia-di-Pizza-Gold-1686601781630621>