



## RICETTE FORUM PIZZERIA 2020

### RICETTA DEMO PIZZA FRITTA IMPASTO CONTEMPORANEO A CURA DEI MAESTRI MARCO CACACE E MIRKO MAGLIO

#### INGREDIENTI

1 kg farina  
700 g acqua  
3 g lievito fresco

#### PROCEDIMENTO

Sbriciolare il lievito nella farina, mettere poco alla volta l'acqua; quando avremo messo 500 gr di acqua, mescoliamo e mettiamo il sale e facciamo formare la maglia glutinica; quindi inseriamo la restante parte di acqua e impastiamo; una volta che il nostro impasto risulta compatto ed omogeneo, lo avvolgiamo in pellicola alimentare e lo facciamo riposare per 2 ore a temperatura ambiente; successivamente, lo facciamo riposare per 18 ore a temperatura controllata 4/5 gradi; dopo le 18 ore di riposo, prendiamo il nostro impasto e lo riversiamo su un piano per formare i panetti di circa 240/270 grammi; dipende da quanto vogliamo fare grande la pizza.

Infine, facciamo riposare per altre 3 ore a temperatura ambiente.

#### **Ideale per condimento:**

Ricotta di bufala  
Fiordilatte  
Ciccioli Napoletani  
Pomodoro  
Pepe nero

*N.B.: La stesura è diversa dalla pizza perché, in questo caso, non andremo a formare il cornicione ma stenderemo anche i bordi della pizza.*

*La stesura dovrà avvenire preferibilmente nella semola di grano duro; dopo aver completato il ripieno, chiudiamo ermeticamente e, con le mani verso gli estremi della pizza, la immergiamo nell'olio a 190 gradi.*

#### A CURA DI

**MARCO CACACE** - Membro di MPGS - Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce  
Pizzeria A Morsi – Lecce  
<https://www.facebook.com/amorsilecce>

**MIRKO MAGLIO** - Membro di MPGS – Maestri Pizzaioli Gourmet Salentini di Confcommercio Lecce  
Pizzeria Noel – San Donato di Lecce  
<https://www.facebook.com/pizzerianoelsd>