



PIZZA TIPO "NAPOLETANA"

🏠 Livello intermedio

IMPASTO PER PIZZA

FOCACCIA & PIZZA

acqua

olio extra vergine d'oliva

lievito - birra

1.000g

500g

20g

5g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Lasciar riposare l'impasto ottenuto per circa 30 minuti, avendo cura di coprirlo con un telo di polietilene.

Suddividere l'impasto in pezzature da 250-280 g, arrotolare e porre negli appositi contenitori plastici.

Coprire con teli di polietilene sottile ed riporre i contenitori in frigorifero per circa 12 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Trascorse almeno 12 ore, togliere i contenitori dal frigorifero circa mezz'ora prima di dover produrre le pizze, lasciandoli a temperatura ambiente.

Appiattire la pasta con le mani utilizzando abbondante farina.

Farcire a piacere e cuocere in forno a 300-320°C per qualche minuto.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.