

PIZZA SOFFICE IN TEGLIA

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

PROCEDIMENTO

SOFT BREAD 50%	900g
farina di grano tenero tipo 00 - 240 W	1100g
sale fino	10g
olio d'oliva	80g
acqua	1050g
lievito di birra	60g

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)
Puntatura: 10 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C
Cottura: a 250°C per 12-14 minuti (forno statico)
IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità ed il resto in 2° velocità
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
PUNTATURA – lasciar puntare a 22-24°C per 10 minuti.
SPEZZATURA – spezzare del peso di 1400-1500 grammi per focacce in teglia 60x40 cm e spezzare da 50 grammi per focaccine rotonde monoporzione.
FORMATURA – stendere uniformemente la pasta sulle teglie precedentemente oliate.
LIEVITAZIONE – mettere in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 80-90 minuti.
DECORAZIONE – prima della cottura, versare sulla superficie 600g di salsa di pomodoro condita a piacere e distribuirla uniformemente su tutta la superficie.
COTTURA – cuocere in forno statico a 250°C per 10 minuti dopodiché togliere dal forno, distribuire sulla pizza 350-400g di mozzarella a cubetti e rinfornare per altri 2-4 minuti.