

PIZZETTA SOFT MEDITERRANEA

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Piero Gervasi

Pasticciere

IMPASTO DI BASE

SOFT BREAD 50%	1000g
GRAN MEDITERRANEO	1000g
burro 82% m.g. - o MARGARINA CREMA	100g
olio extra vergine di oliva	100g
zucchero semolato	30g
lievito compresso	50g
acqua	950g

Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti 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.
Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare in pezzi da 80 grammi.
Arrotolare formando delle palline, mettere su teglie con carta da forno e lasciare riposare per 5 minuti.
Schiacciare le palline appiattendole bene e formando delle pizzette.
Mettere a lievitare a 28-30°C per circa 1 ora.
Farcire la superficie con polpa di pomodoro, melanzane fritte, pesto di basilico, cubetti di mozzarella e una spolverata di parmigiano.
Cuocere a 220°C per 15 minuti circa.

irca GROUP
Extraordinary made simple.