



# PIZZETTA SOFT MEDITERRANEA

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Piero Gervasi  
Pasticciere

## IMPASTO DI BASE

SOFT BREAD 50%

GRAN MEDITERRANEO

burro 82% m.g. - o MARGARINA CREMA  
olio extra vergine di oliva  
zucchero semolato  
lievito compresso  
acqua

1000g

1000g

100g

100g

30g

50g

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.