

PIZZETTA SOFT MEDITERRANEA

☐ Livello intermedio

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SOFT BREAD 50%	1000g	Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2°
GRAN MEDITERRANEO	1000g	velocità.
burro 82% m.g o MARGARINA CREMA	100g	I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque
olio extra vergine di oliva	100g	l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
zucchero semolato	30g	Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.
lievito compresso	50g	
acqua	950a	

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.

