



# PIZZA IN TEGLIA

chef Livello base

PIZZA SOFFICE

## IMPASTO PER PIZZA

### Ingredienti

FOCACCIA & PIZZA

acqua

olio extra vergine d'oliva

lievito - birra

### Preparazione

1.000g Impastare FOCACCIA & PIZZA, acqua e lievito per 5 minuti a bassa velocità e 450-500g 7 minuti a media velocità; aggiungere quindi l'olio e terminare l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia.

30g 20g Dividere l'impasto in pezzi da 1100 a 1300 gr (per teglie 60x40) a seconda che si voglia una pizza finita più o meno alta.

Lasciar riposare per 20 minuti circa a temperatura ambiente avendo cura di coprire la pasta con teli plastici.

Mettere la pasta su teglie precedentemente oliate ed allargarla fino a coprire l'intera superficie.

Per questa operazione ci si può aiutare con un mattarello o con la macchina sfogliatrice, dopodiché praticare piccoli fori con l'uso di un rullo buca-sfoglia. Porre a lievitare per circa 30-40 minuti prima di guarnirle e cuocerle.

In alternativa la lievitazione può essere rimandata di alcune ore mettendo le teglie in frigorifero o nelle apposite celle di ferma lievitazione fino a quando si renderà necessaria la cottura.

## **Composizione finale**

---

Stendere sulla pasta lievitata circa 400 gr di passata di pomodoro salata a piacere (indicativamente 1.5-2%) ed infornare a 250°C per 15 minuti.

Togliere quindi dal forno e distribuire la mozzarella (300-350 gr circa) tagliata a piccoli dadini o filettata alla "giulienne". In alternativa si possono disporre fette molto sottili di mozzarella più o meno vicine tra loro ed infornare nuovamente per altri 10 minuti circa fino a completa cottura della pasta e fusione della mozzarella.

Alcune gocce di olio versate a pioggia dopo aver messo la mozzarella, una spolverata di origano e differenti guarniture rispetto a quanto descritto sopra possono creare invitanti ed appetitose alternative.