

PIZZETTA SOFT MEDITERRANEA

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SOFT BREAD 50%	g 1000	Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.
GRAN MEDITERRANEO	g 1000	I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere
BURRO 82% M.G O MARGARINA CREMA	g 100	una pasta liscia ed elastica.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	g 100	Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30	
LIEVITO COMPRESSO	g 50	
ACQUA	g 950	

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.





RICETTA CREATA PER TE DA **Piero Gervasi**

PASTICCIERE

