



PIZZA PETRA®

METODO DIRETTO

MODIFICA UDP



INGREDIENTI (MASSA GR / MATERIE PRIME)

Impasto Finale

1000 **Petra® 3**, 550/570 acqua, 2 lievito di birra, 20 sale, 30 olio extravergine di oliva.

Petra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, ricca di fibre, enzimi, sali minerali contenuti naturalmente nelle porzioni più esterne della cariosside. A differenza di una farina ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, **Petra®** deriva dallo schiacciamento del grano e **mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano**, che è fonte di principi nutritivi nobili. Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e trasferisce alla pizza il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI **Petra**

100% GRANO ITALIANO

PIÙ RICCA DI FIBRE E SALI MINERALI DI UNA FARINA TIPO "0" o "00"

MASSIMA TENUTA E STABILITÀ DELL'IMPASTO NEL TEMPO -

PIÙ GUSTO E PROFUMO

OTTIMO SVILUPPO IN FORNO

COLORAZIONE DORATA DELLA CROSTA DOPO LA COTTURA -

ALTA RESA

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE IDEALE PER UNA DIETA E CORRETTA AUMENTAZIONE

LA PIZZA SI MANTIENE FRIABILE E CROCCANTE COME APPENA SFORNATA ANCHE DOPO MOLTI MINUTI DALLA COTTURA -

MASSIMA CROCCANTEZZA E DIGERIBILITÀ

FASI DELLA LAVORAZIONE

PASTAMENTO:

FASE 1 - L'impastamento deve essere condotto con la massima attenzione al fine di ottenere la corretta idratazione e un buon sviluppo della maglia glutinica: **Petra®** ha una capacità di **assorbimento maggiore** rispetto a una farina "0" o "00" e se non viene idratata correttamente si può osservare una disidratazione superficiale della pasta o un rilascio di acqua durante la cottura. Iniziare l'impasto disponendo nell'impastatrice **SOLO la farina e l'acqua**. Impastare in impastatrice a spirale in 1ª velocità per 2/3 minuti fino a ottenere un impasto grezzo, poi **fermare l'impastatrice e lasciare riposare la massa per almeno 20 min.**



FASE 2 - Riprendere l'impastamento, aggiungere il lievito di birra sbriciolato e una volta che si è formata la maglia glutinica aggiungere il sale. Infine aggiungere l'olio a filo. Terminare l'impasto impostando la 2ª velocità in modo che alla fine risulti liscio, omogeneo, ben incordato. È importante controllare la temperatura dell'impasto e fare in modo che la temperatura finale dell'impasto sia 23-24°C.

FORMATURA:



FASE 3 - Togliere l'impasto dall'impastatrice e lasciarlo riposare in massa, sul banco per 15 minuti d'estate/30 minuti d'inverno: rispetto ad un impasto di farina tipo "0" o "00", l'impasto di pizza **Petra®** prende forza e corpo velocemente, anche se ad una prima valutazione risulta più morbida.



FASE 4 - Spezzare l'impasto, formare le palline del peso desiderato.



FERMENTAZIONE E LIEVITAZIONE:



FASE 5 - Per una lavorazione diretta: lasciare lievitare le palline di pizza **Petra®** nelle apposite cassette a temperatura ambiente per almeno 6/7 ore. Per una lavorazione a controllo refrigerato: lasciare lievitare le palline di pizza **Petra®** nelle apposite cassette a temperatura ambiente per almeno 1 ora, poi trasferire in cella frigorifera a 4°C per 24-48 ore. **Estrarre le palline dal frigo almeno 4 ore prima dell'utilizzo e lasciarle a temperatura ambiente:** questa fase è fondamentale per ottenere una corretta lievitazione della pizza in cottura.

COTTURA:

FASE 6 - Una cottura "dolce" e prolungata, effettuata a una temperatura più bassa e per tempo più lungo rispetto ad una pizza di farina "0" o "00", assicura il miglior risultato finale: nessun rischio di asciugare troppo il prodotto: la croccantezza della crosta sarà esaltata e l'interno raggiungerà il giusto grado di cottura. La temperatura ideale di cottura per una pizza **Petra®** metodo diretto, stesa rotonda e servita al piatto, è 290°C, da tarare poi a seconda della tipologia di forno che si possiede.

PIZZA PETRA®

METODO INDIRETTO CON BIGA SENZA FRIGO

IMPASTO DI PRONTO UTILIZZO

CODIFICA UDP



INGREDIENTI (MASSA GR / MATERIE PRIME)

Impasto BIGA di Petra® 1: 500 Petra® 1, 220 acqua, 5 lievito di birra.

Impasto finale: biga di Petra® 1, 500 Petra® 1, 340 acqua, 20 sale, 30 olio extravergine di oliva.

Petra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, ricca di fibre, enzimi, sali minerali contenuti naturalmente nelle porzioni più esterne della cariosside. A differenza di una farina ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, **Petra®** deriva dallo schiacciamento del grano e **mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano**, che è fonte di principi nutritivi nobili. Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e trasferisce alla pizza il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI **Petra** E BIGA **Petra**

100% GRANO ITALIANO

PIÙ GUSTO E PROFUMO

LA PIZZA SI MANTIENE FRIABILE E CROCCANTE COME APPENA SFORNATA ANCHE DOPO MOLTI MINUTI DALLA COTTURA -

PIÙ RICCA DI FIBRE E SALI MINERALI DI UNA FARINA TIPO "0" o "00"

OTTIMO SVILUPPO IN FORNO

ALTA RESA

MASSIMA TENUTA E STABILITÀ DELL'IMPASTO NEL TEMPO -

COLORAZIONE DORATA DELLA CROSTA DOPO LA COTTURA -

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE IDEALE PER UNA SANA E CORRETTA AUMENTAZIONE

MASSIMA CROCCANTEZZA E DigerIBILITÀ -

FASI DELLA LAVORAZIONE

BIGA:

Impastare in impastatrice a spirale in 1ª velocità per 4 minuti fino ad ottenere un impasto grezzo e grumoso. La temperatura finale dell'impasto deve essere 18-20°C. Trasferire la biga in un mastello, coprire con un telo (o con della pellicola bucherellata) e lasciare riposare alla temperatura di 16-18°C per 18 ore. È importante rispettare rigorosamente le temperature affinché la biga sviluppi una capacità lievitante ottimale.



IMPASTO FINALE:

FASE 1 - L'impastamento deve essere condotto con la massima attenzione in modo da ottenere la corretta idratazione e un buon sviluppo della maglia glutinica: **Petra®** ha una capacità di **assorbimento maggiore** rispetto a una farina "0" o "00" e se non viene idratata correttamente si può osservare una disidratazione superficiale della pasta o un rilascio di acqua durante il riposo. Iniziare l'impasto disponendo nell'impastatrice **SOLO farina di rinfresco e l'acqua**. Impastare in prima velocità per 2/3 minuti fino ad ottenere un impasto grezzo, poi **fermare l'impastatrice e lasciare riposare la massa per almeno 20 min.**



FASE 2 - Riprendere l'impastamento in 1ª velocità aggiungendo la biga, il lievito di birra sbriciolato e, una volta che si è formata la maglia glutinica, il sale. Infine aggiungere l'olio a filo. Terminare l'impasto impostando la 2ª velocità in modo da renderlo liscio, omogeneo, ben incordato. È importante controllare la temperatura dell'impasto e fare in modo che la temperatura finale dell'impasto sia 23-24°C, comunque non oltre i 25°C.



FORMATURA:

FASE 3 - Togliere l'impasto dall'impastatrice e lasciarlo riposare in massa, sul banco per 15 minuti d'estate/30 minuti d'inverno: rispetto ad un impasto di farina tipo 0 o 00, l'impasto di pizza **Petra®** prende forza e corpo velocemente, anche se ad una prima valutazione risulta più morbida.

FASE 4 - Spezzare l'impasto, formare le palline del peso desiderato.



FERMENTAZIONE E LIEVITAZIONE:

FASE 5 - Lasciare lievitare le palline di pizza **Petra®** nelle apposite cassette a temperatura ambiente per almeno 4 ore.

STESURA:

FASE 6 - Quando si procede alla stesura avere cura di non pressare e allargare in modo troppo energico per evitare di strappare l'impasto e garantire una lievitazione al forno uniforme e regolare.



COTTURA:

FASE 7 - Una cottura "dolce" e prolungata, effettuata a una temperatura più bassa e per tempo più lungo rispetto ad una pizza di farina "0" o "00", assicura il miglior risultato finale: nessun rischio di asciugare troppo il prodotto: la croccantezza della crosta sarà esaltata e l'interno raggiungerà il giusto grado di cottura. La temperatura ideale di cottura per una pizza **Petra®** con biga di questo tipo è 290°C, da tarare poi a seconda della tipologia di forno che si possiede.



PIZZA PETRA®

METODO INDIRETTO CON BIGA

IMPASTO A CONTROLLO

REFRIGERATO

MODIFICA UDP



INGREDIENTI (MASSA GR / MATERIE PRIME)

Impasto BIGA di Petra® 1: 210 Petra® 1, 92 acqua, 2 lievito di birra.

Impasto finale: biga di Petra® 1, 1000 Petra® 1, 590 acqua, 20 sale, 30 olio extravergine di oliva.

Petra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, ricca di fibre, enzimi, sali minerali contenuti naturalmente nelle porzioni più esterne della cariosside. A differenza di una farina ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, Petra® deriva dallo schiacciamento del grano e **mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano**, che è fonte di principi nutritivi nobili. Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e trasferisce alla pizza il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI **Petra** E BIGA **Petra**

100% GRANO ITALIANO

PIÙ RICCA DI FIBRE E SALI MINERALI DI UNA FARINA TIPO "0" O "00"

MASSIMA TENUTA E STABILITÀ DELL'IMPASTO NEL TEMPO -

PIÙ GUSTO E PROFUMO

OTTIMO SVILUPPO IN FORNO

COLORAZIONE DORATA DELLA CROSTA DOPO LA COTTURA -

ALTA RESA

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE IDEALE PER UNA DIETA A CORRETTA AUMENTAZIONE

LA PIZZA SI MANTIENE FRIABILE E CROCCANTE COME APPENA SFORNATA ANCHE DOPO MOLTI MINUTI DALLA COTTURA -

MASSIMA CROCCANTEZZA E DIGERIBILITÀ

FASI DELLA LAVORAZIONE

BIGA:

Impastare in impastatrice a spirale in 1a velocità per 4 minuti fino ad ottenere un impasto grezzo e grumoso. La temperatura ambiente e dell'impasto deve essere 18-20°C. Inserire la biga in un mastello, coprire con cellophane (o con della pellicola bucherellata) e lasciare riposare alla temperatura di **16-18°C** per 18 ore. È importante rispettare rigorosamente le temperature affinché la biga sviluppi la sua capacità lievitante ottimale.



IMPASTO FINALE:

FASE 1 - L'impastamento deve essere condotto con la massima attenzione in modo da ottenere la corretta idratazione e un buon sviluppo della maglia glutinica: Petra® ha una capacità di **assorbimento maggiore** rispetto a una farina "0" o "00" e se non viene idratata correttamente si può osservare una disidratazione superficiale della pasta o un rilascio di acqua durante il riposo. Iniziare l'impasto disponendo nell'impastatrice **SOLO farina di rinfresco e l'acqua**. Impastare in impastatrice a spirale in prima velocità per 2/3 minuti fino ad ottenere un impasto grezzo, poi fermare l'impastatrice e **lasciare riposare la massa per almeno 20 min.**



FASE 2 - Riprendere l'impastamento in 1ª velocità aggiungendo la biga, il lievito di birra sbriciolato e, una volta che si è formata la maglia glutinica, il sale. Infine aggiungere l'olio a filo. Terminare l'impasto impostando la 2ª velocità in modo da renderlo liscio, omogeneo, ben incordato. È importante controllare la temperatura dell'impasto e fare in modo che la temperatura finale dell'impasto sia 23-24°C, comunque non oltre i 25°C.



FORMATURA:

FASE 3 - Togliere l'impasto dall'impastatrice e lasciarlo riposare in massa, sul banco per 15 minuti d'estate/30 minuti d'inverno: rispetto ad un impasto di farina tipo 0 o 00, l'impasto di pizza Petra® prende forza e corpo velocemente, anche se ad una prima valutazione risulta più morbida.

FASE 4 - Spezzare l'impasto, formare le palline del peso desiderato.



FERMENTAZIONE E LIEVITAZIONE:

FASE 5 - Lasciare lievitare le palline di pizza Petra® nelle apposite cassette a temperatura ambiente per almeno 1 ora, poi trasferire nella frigorifera a 4°C per 24-48 ore. **Estrarre le palline dal frigorifero almeno 4 ore prima dell'utilizzo** e lasciarle a temperatura ambiente: questa fase è fondamentale per ottenere una corretta idratazione della pizza in cottura. La lavorazione a controllo fermentato permette di arricchire l'impasto di aromi e sapori e di aumentarne la digeribilità. Se si preferisce optare per una lavorazione diretta, lasciare lievitare le palline di pizza Petra® nelle cassette a temperatura ambiente per almeno 8 ore.



STESURA:

FASE 6 - Quando si procede alla stesura avere cura di non pressare e allargare in modo troppo energico per evitare di strappare l'impasto e garantire una lievitazione al forno uniforme e regolare.

COTTURA:

FASE 7 - Una cottura "dolce" e prolungata, effettuata a una temperatura più bassa e per tempo più lungo rispetto ad una pizza di farina "0" o "00", assicura il miglior risultato finale: nessun rischio di asciugare troppo il prodotto: la croccantezza della crosta sarà esaltata e l'interno raggiungerà il giusto grado di cottura. La temperatura ideale di cottura per una pizza Petra® con biga di questo tipo, stesa rotonda e servita al piatto, è 290°C, da tarare poi a seconda delle tipologie di forno che si possiedono.



LA BIGA CON PETRA®

MODIFICA ADP - UDP



INGREDIENTI (MASSA GR / MATERIE PRIME)

Impasto BIGA di Petra® 1: 1000 Petra® 1, 440 acqua, 10 lievito di birra.

Impasto finale: 1000 Petra® 9, 490 acqua, 10 lievito di birra.

Petra® è la farina 100% grano italiano macinata a pietra, ricca di fibre, enzimi, sali minerali contenuti naturalmente nelle porzioni più esterne della cariosside. A differenza di una farina ottenuta da una macinazione convenzionale a cilindri, Petra® deriva dallo schiacciamento del grano e **mantiene all'interno, inalterati, tutti i suoi componenti tra cui il prezioso germe di grano**, che è fonte di principi nutritivi nobili. Per questo motivo ha una capacità fermentativa, un potenziale di assorbimento di liquidi, e un apporto nutritivo nettamente migliori e trasferisce al lievitato il sapore e il profumo del buon grano 100% italiano.

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI **Petra**

100% GRANO ITALIANO

IL PRODOTTO FINITO
SI CONSERVA
PIÙ A LUNGO

MASSIMA TENUTA E
STABILITÀ DELL'IMPASTO
NEL TEMPO

COLORAZIONE DORATA
DELLA CROSTA DOPO
LA COTTURA

OTTIMO SVILUPPO
IN FORNO

MAGGIOR SAPORE
E PROFUMO

PIÙ RICCA DI FIBRE E
SALI MINERALI DI UNA
FARINA TIPO "0" o "00"

MASSIMA
CROCCANTEZZA
E DIGERIBILITÀ

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE
IDEALE PER UNA DIETA E
CORRETTA ALIMENTAZIONE

VANTAGGI OTTENUTI CON L'UTILIZZO DI BIGA **Petra**

MAGGIOR INTENSITÀ
E RICCHEZZA DI SAPORE
E PROFUMO

AUMENTA L'ESTENSIBILITÀ
DELL'IMPASTO MIGLIORANDO
LO SVILUPPO IN FORNO

RADDOPPIO DEI VANTAGGI:
PETRA® AMPUIFICA
I VANTAGGI DELLA BIGA,
LA BIGA AMPUIFICA
I VANTAGGI DI PETRA®

MASSIMA QUALITÀ
ORGANOLETTICA
DEL PRODOTTO FINITO

PROLUNGA E
MIGLIORA LA
CONSERVABILITÀ
DEL PRODOTTO
FINITO

AUMENTA LA
DIGERIBILITÀ

MASSIMA
CROCCANTEZZA

FASI DELLA LAVORAZIONE

PASTAMENTO:

Impastare in 1ª velocità fino ad ottenere un impasto **soffice e grumoso**. Il tempo di impastamento varia in base alla configurazione dell'impastatrice:

con impastatrice a spirale 3-4 min in 1ª vel;

con impastatrice a braccia tuffanti 6-7 min;

con impastatrice a forcella 5-6 min.

La temperatura finale dell'impasto deve essere **18°C**.



FERMENTAZIONE:

Trasferire la biga in un mastello, coprire con un telo o con della pellicola bucherellata: è importante che la pasta scambi aria con l'ambiente, possa formare una crosta ma che non sia eccessiva. Lasciare riposare alla temperatura di **16-18°C** per 18-20 ore. È importante rispettare rigorosamente le temperature affinché la biga sviluppi una capacità lievitante ottimale.

INDICAZIONI DI UTILIZZO:

Se la biga, durante la fase di fermentazione ha formato una crosta eccessiva in superficie, ammorbidire la crosta in acqua prima di inserirla nell'impasto.

Se si decide di impiegare la biga in purezza o con piccole quantità di farina di rinfresco porre maggiore attenzione alla fase di impastamento e maneggiare l'impasto con più cura.

