



PIZZA TONDA AL PIATTO

con farina ALLEGRA - metodo diretto

Formula Impasto

Ingredienti	UM	Q.tà
Farina ALLEGRA Molino Quaglia	g	1000
acqua	g	530
Lievito di birra	g	2
sale	g	20
Olio extravergine di oliva	g	30

Procedimento

Impastare farina, acqua e lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, aggiungere poi il sale e infine l'olio di oliva.

Controllare di avere una temperatura dell'impasto finito di 24°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-30 minuti. Trascorso il tempo di riposo procedere alla formatura dei panetti del peso desiderato, e lasciare riposare altri 30 minuti alla temperatura ambiente (24°C / 25°C).

Per una lavorazione diretta lasciare lievitare le palline per 4/6 h a temperatura ambiente di 24°C circa

Note:

I tempi di lievitazione si possono allungare fino ad un massimo di 12-20 ore gestendo la lievitazione con controllo refrigerato ovvero con riposo dell'impasto in frigorifero a 4°C.

Se si sceglie la lievitazione con controllo refrigerato è importante ricordare di togliere le palline dal frigo 3-4 ore prima dell'utilizzo per avere una stesa e una resa della pallina in cottura ottimali



PIZZA TONDA AL PIATTO

di farina SPECIAL

metodo diretto con controllo refrigerato

Formula Impasto

Ingredienti	UM	Q.tà
Farina SPECIAL Molino Quaglia	g	1000
Lievito di birra	g	2
acqua	g	550
sale	g	20
Olio extravergine di oliva	g	30

Procedimento

Impastare farina, acqua e lievito di birra fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, aggiungere poi il sale e infine l'olio di oliva.

Controllare di avere una temperatura dell'impasto finito di 24°C.

Lasciar riposare l'impasto per un tempo di 15 minuti d'estate, 30 minuti d'inverno;

Una volta trascorso il tempo di riposo formare le palline del peso desiderato e lasciarle riposare nelle apposite cassette da pizza per altri 40/60 minuti a temperatura ambiente.

Successivamente riporle in frigo a +4°C per 24 ore.

Una volta tolte dal frigorifero lasciare le cassette a temperatura ambiente per almeno 4 e prima di procedere alla stesura e cottura della pizza.



PIZZA TONDA AL PIATTO di farina UNICA metodo indiretto con biga

Formula Impasto Biga:

Ingredienti	UM	Q.tà ricetta	Q.tà standard
Farina UNICA Molino Quaglia	g	206	1000
acqua	g	92/93	450
Lievito di birra	g	2	10

Procedimento Biga:

Impastare per qualche minuto in prima velocità
La temperatura ideale dell'impasto è intorno ai 20°C.
mantenere la biga a temperatura di 16-18°C per 16 - 18h.

Formula Impasto Finale:

Ingredienti	UM	Q.tà
BIGA	g	300
Farina UNICA Molino Quaglia	g	1000
acqua	g	550
sale	g	22
Olio extravergine di oliva	g	35
Lievito di birra	g	1-2 *

* facoltativo, non impiegare per controllo refrigerato

Procedimento Impasto finale:

Una volta che la biga ha raggiunto la sua maturazione, impastarla con gli altri ingredienti tranne l'olio che sarà aggiunto negli ultimi minuti di impasto. Lasciare puntare la pasta per 15 minuti a temperatura ambiente (almeno 22°C). Trascorso il tempo di riposo procedere alla formatura delle palline del peso desiderato, e lasciare riposare altri 40/60 minuti a temperatura ambiente. Per una lavorazione diretta lasciare lievitare le palline a temperatura ambiente di 24°C circa per almeno 4 ore.

I tempi di lievitazione si possono allungare fino a 48 ore gestendo la lievitazione con controllo refrigerato ovvero con riposo dell'impasto in frigorifero a 4°C.

Se si sceglie la lievitazione con controllo refrigerato è importante ricordare di togliere le palline dal frigo 3-4 ore prima dell'utilizzo per avere una stesa e una resa della pallina in cottura ottimali.