



PIZZA IN TEGLIA



Testato sul modello:
CDT-111-E



Peso entrata:
5.740 g
Peso uscita:
5.250 g



Porzioni:
75



Teglia consigliata:
5 t. antiaderenti GN 1/1
40 mm



Tempo totale:
23'

FASE									
1		10%	160°	18'	---	---	B	NO	C
2		0	185°	5'	---	---	A	SI	A
3									
4									
5									
6									

INGREDIENTI

Per la pasta:

Farina 0: 400 g
Farina manitoba: 300 g
Farina di semola: 800 g
Olio d'oliva: 100 g
Latte intero: 50 g
Lievito di birra fresco: 15 g
Acqua: 840 g
Sale fino: 40 g

Per la farcitura:

Passata pomodoro: 1.850 g
Origano: 20 g
Olio d'oliva extravergine: 150 g
Sale fino: 20 g
Mozzarella per pizza: 1.150g

PROCEDIMENTO

Nell'impastatrice mescolare le farine con il sale, stemperare una parte di acqua (circa 250 g) con l'olio e il latte e versare lentamente nella farina. Poco alla volta aggiungere la restante acqua e a impasto quasi terminato aggiungere il lievito di birra sbriciolato e far lavorare finché non risulti una pasta morbida liscia ed elastica. Ritirare dall'impastatrice, mettere in forza su di una spianatoia e lasciar riposare coperta con un telo per almeno 30 minuti.

Dividere l'impasto a pezzi di 550 g cadauno, rimettere in forza e lasciar riposare per altrettanti 30 minuti sempre coperti da un telo. A riposo avvenuto stirare uniformemente con un mattarello, stendere in teglia e far lievitare per 45/60 minuti a 30° con il 15% di umidità.

Preriscaldare il forno.

Miscelare il pomodoro con l'olio, il sale e l'origano e velare la base delle pizze con delicatezza e procedere con la cottura secondo parametri (fase 1). Terminata la prima fase cospargere la mozzarella e finire la cottura (fase 2). Una volta cotta, lasciar riposare per 5 minuti, poi tagliare.