



# PIZZETTE E FOCACCINE



Testato sul modello:  
CDT-111-E



Peso entrata:  
4.200 g  
Peso uscita:  
3.750 g



Porzioni:  
75 pz



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



Tempo totale:  
12'

FASE									
1		5%	160°	8'	---	---	B	SI	C
2		0%	185°	4'	---	---	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 di pomodoro: 750 g  
Origano: 15 g  
Olio evo: 100 g  
Sale fino: 10 g  
Mozzarella per pizza: 600 g

## 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 30 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, mettere in teglia equidistanti e far lievitare per 30/40 minuti a 30° con il 10% 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 (fase1). Terminata la prima fase cospargere la mozzarella e finire la cottura (fase2). Una volta cotte lasciar riposare per 5 minuti.

Per le focaccine vaporizzare olio in superficie dopo lievitato e spargere origano o rosmarino fresco.