PIZZA SOFFICE IN TEGLIA

STEP 1

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	g 900
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - 240 W	g 1100
SALE FINO	g 10
OLIO D'OLIVA	g 80
ACQUA	g 1050
LIEVITO DI BIRRA	g 60

PREPARAZIONE

Tempi e temperature

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto 13 minuti circa (impastatrice a spirale)

Puntatura: 10 minuti a 22-24°C

Lievitazione: 80-90 minuti a 28-30°C

Cottura: a 250°C per 12-14 minuti (forno statico)

IMPASTO – impastare per 3 minuti in 1° velocità ed il resto in 2° velocità

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA – lasciar puntare a 22-24°C per 10 minuti.

SPEZZATURA – spezzare del peso di 1400-1500 grammi per focacce in teglia 60x40 cm e spezzare da 50 grammi per focaccine rotonde monoporzione.

FORMATURA – stendere uniformemente la pasta sulle teglie precedentemente oliate.

LIEVITAZIONE – mettere in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 80-90 minuti.

DECORAZIONE – prima della cottura, versare sulla superficie 600g di salsa di pomodoro condita a piacere e distribuirla uniformemente su tutta la superficie.

COTTURA – cuocere in forno statico a 250°C per 10 minuti dopodiché togliere dal forno, distribuire sulla pizza 350-400g di mozzarella a cubetti e rinfornare per altri 2-4 minuti.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE