

# Pizza al piatto, tecnica Napoletana metodo diretto

con INFIBRA 1 / 300.

Ricetta n. 24

## ingredienti.

farina INFIBRA 1 / 300	kg 1
acqua	ml 510-520 (temperatura consigliata 25-26°C)
lievito di birra fresco	g 2
sale	g 30

## tempi di lavoro indicativi.

temperatura ambiente	25°C circa
maturazione a temp. ambiente	13-15 ore
lievitazione in panetti	3 ore
impastatrice	a spirale
tempo impasto	22-23 minuti in prima velocità

[nb: i tempi e le temperature sono elencati come riferimento, i tempi di lievitazione e impasto andranno adattati in base alla temperatura e alle condizioni di lavorazione particolari e diverse per ogni laboratorio]

## procedimento.

Versare nell'impastatrice tutta l'acqua leggermente fresca con il lievito fresco sciolto. Avviare la macchina e, dopo 1 minuto circa, versare tutta la farina continuando a impastare per circa 10 minuti.

Al termine aggiungere il sale e impastare per altri 10 minuti circa.

Al termine dell'impasto mettere la massa in una vasca alimentare, precedentemente unta che dovrà avere dimensioni tali da poter contenere circa quattro volte il volume dell'impasto iniziale. L'impasto dovrà essere di buona consistenza, vellutato e non appiccicoso. Chiudere con coperchio ermetico.

[Tempo totale impasto 22-23 minuti circa.]

Lasciar riposare la massa, a temperatura ambiente, a circa 25-26°C indicativamente per 13-15 ore.

Versare il contenuto della vasca, con cautela, su un tavolo precedentemente unto aiutandosi con spatola per estrarre completamente l'impasto.

## formatura.

Tagliare con un coltello dei panetti di circa g **250** e arrotolarli abbastanza bene, ma senza stringerli troppo.

Riporre i panetti in cassette pizza standard (8 per ognuna) sigillandoli con relativo coperchio ermetico e farli lievitare a temperatura ambiente per almeno 3 ore.

## stesura e utilizzo.

Terminata la lievitazione, aiutandosi con spatola infarinata, staccare dolcemente i panetti dalle cassette e procedere alla stesura sfarinando abbondantemente sia il panetto, che il piano di lavoro (consigliamo Spolverina, Molino Denti).

Stendere bene il panetto con abbondante farina formando con le dita il tradizionale cornicione.

[Fare sempre attenzione a non schiacciare il panetto e, man mano che si forma il disco, tenerlo arieggiato/ventilato con le mani (così facendo il disco perderà la farina in eccesso).

Il diametro del disco tradizionale della pizza alla napoletana è circa **25-28** cm.]

**farcitura tradizionale napoletana.**

Pomodoro (San Marzano) mozzarella (fior di latte), olio extra vergine di oliva, basilico fresco.

Pomodoro, olio extra vergine di oliva, aglio, origano.

Disporre gli ingredienti partendo dall'interno del disco, verso l'esterno.

**cottura.**

Trasportare su apposita pala per infornatura utilizzando poca farina (consigliamo Spolverina, Molino Denti), pizzicando i bordi e aggiustandola (naturalmente quando è già condita).

Forno elettrico temperatura **360-370°C**      tempo **3** minuti circa

Forno a legna temperatura **390-400°C**      tempo **3** minuti circa

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]