

# Pizza al Piatto, tecnica Classica, metodo diretto

con INFIBRA 1/300.

Ricetta n. 25

## ingredienti.

farina INFIBRA 1/300	kg 1
acqua	ml 540-550 (temperatura consigliata 25-26°C)
lievito di birra fresco	g 2,5
sale	g 25
olio extra vergine di oliva	g 30 (oppure olio di semi di girasole)

## tempi di lavoro indicativi (variabili in base a tempi e temperature)

temperatura ambiente	25°C circa
maturazione a 4°C circa	22-24 ore
lievitazione in panetti	3 ore
impastatrice	spirale
tempo impasto	10-12 minuti in prima velocità

## impasto.

Versare la farina nell'impastatrice e ossigenarla azionando la macchina in prima velocità.

Nel mentre dividere l'acqua in due contenitori: in uno verrà sciolto il lievito fresco di birra e, nell'altro, il sale (aiutarsi con frusta se necessario, iniziare dal recipiente contenente il lievito).

Versare nell'impastatrice il recipiente con acqua e lievito (per proteggere il glutine della farina secca utilizzata).

Dopo 1 minuto versare il contenitore con acqua e sale continuando a impastare ancora per 4 minuti circa.

Aggiungere l'olio e continuare a impastare per 5 minuti circa.

[Tempo totale impasto 10-12 minuti circa.]

Porre l'impasto in una vasca alimentare precedentemente unta e chiudere con coperchio ermetico. Lasciar così puntare per circa 30 minuti a temperatura ambiente.

## formatura.

Versare l'impasto sul banco precedentemente unto e formare dei panetti di circa g 200 arrotolandoli con le mani. Disponli in cassetta pizza standard (circa 12 per ogni cassetta), chiudendola con relativo coperchio ermetico.

Al termine far puntare i panetti ancora per circa 30 minuti a temperatura ambiente.

Al termine passare le cassette contenenti i panetti nel "maturatore" (o cella) regolato a 4°C circa per circa 22-24 ore per effettuare la fermentazione controllata.

**stesura e utilizzo.**

Togliere dal maturatore le cassette pizza standard con i panetti, e far lievitare a temperatura ambiente per almeno 3 ore (importante!).

Al termine, aiutandosi con spatola infarinata, staccare dolcemente i panetti dalle cassette e, aiutandosi con farina, procedere alla stesura sino ad ottenere un disco di circa 33-35 cm, ventilando ripetutamente e accuratamente il disco con le mani.

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

cottura.

Una volta condito, trasportare il disco su pala per l'infornamento, con poca farina, aggiustando (pizzicando) i bordi con delicatezza.

Cottura in forno elettrico, temperatura 320°C: 3 minuti circa.

Cottura in forno a legna, temperatura 340°C: 3 minuti circa.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]

