Impasto pizza Napoletana

I

Portate principali 077

Pronto in: 8:35 [h:mm]

Persone 3

Forno

Light? ☒ Sì ☐ No

Difficolta' ✪✪✪○○

Voto ✪✪✪✪✪

impasto con dosi suggerite da "Di Matteo"

Cottura e/o raffreddamento 0:15

Preparazione 8:20

Ingredienti

450g di farina
250ml acqua
12,5g di sale
0,6g lievito di birra

Procedimento

Sciogliere il sale nell'acqua e versarla nella ciotola

Aggiungere un po' di farina

Iniziare a mescolare ed eliminare i grumi

Una volta che si è fatta una cremina aggiungere il lievito e scioglierlo con le dita

Aggiungere la farina, lentamente, fino a raggiungere il giusto "punto pasta".

L'impasto dovrà essere ben incordato ma liscio e morbidissimo (ecco il famigerato punto pasta)

La fase di impasto deve durare 20 minuti circa

Fare riposare la massa sotto un panno (bagnato e strizzato) per 2 ore

Stagliare i panetti, da circa 200g a 300g per singola pizza, in base alla teglia per la cottura.

Creare con il metodo "a mozzarella" facendo molta attenzione a non inglobare aria in questa fase. I panetti dovranno essere abbastanza serrati. Fare riposare i panetti per 6 ore (nelle cassette)

Prima di stendere i panetti toccarli con le dita per controllare che siano pronti. Quando il dito, staccandosi, lascia un'impronta di circa 1 cm allora i panetti sono pronti.

Togliere il panetto dal contenitore e poggiarlo con la faccia che era a contatto del contenitore sulla farina. Allargarlo spingendo, con i polpastrelli delle due mani, il gas verso l'esterno.

Girare e rigirare il panetto in modo che la parte che era in alto nel contenitore rimanga in alto anche durante l'infornata. Stendere con la stessa procedura.

Appiattire tutto il disco, anche schiaffeggiandolo, e finire di stendere con le due mani, con i tipici movimenti sincronizzati.

Non allargare troppo il disco, circa 25 cm di diametro.

© Fabio Melillo

Impasto pizza Napoletana - STG

	Ricetta per n.	Preparato per
Pizza	12	3

Ingrediente	Importo		Quantità corrispondente	
Caputo blu	1800	g	450	g
Acqua	1000	ml	250	ml
Sale	50	g	12,5	g
Lievito	2,5	g	0,63	g

NOTE

Grammi di lievito per litro d'acqua

Temperatura ambiente	2h	4h	6h	8h	12h	16h
20°	13,3	6,7	5,0	3,3	2,2	1,7
25°	10,0	5,0	3,8	2,5	1,7	1,3
30°	6,7	3,3	2,5	1,7	1,1	0,8
35°	3,3	1,7	1,3	0,8	0,6	0,4
	2h	4h	6h	8h	12h	16h

Ore di lievitazione

-Farine da supermercato W = 150-200, tempo di maturazione: 3-5 ore (quindi molto vicino al tempo di lievitazione).
-Farine poco rinforzate: W = 200-250, tempo di maturazione: 5-10 ore (i tempi di maturazione e lievitazione iniziano a divergere).
*-Farine rinforzate: **W = 250-300**, tempo di maturazione: 8-12 ore.*

BARILLA O [~140~180]
CAPUTO BLU PIZZERIA [~280-300]
CAPUTO ROSSA [~320-340]

Istruzioni per temperatura di circa 25°

1. Sciogliere il sale nell'acqua e versarla nella ciotola
2. Aggiungere un po' di farina
3. Iniziare a mescolare ed eliminare i grumi
4. Una volta che si è fatta una cremina aggiungere il lievito e scioglierlo con le dita
5. Aggiungere la farina, lentamente, fino a raggiungere il giusto "punto pasta".
   - L'impasto dovrà essere ben incordato ma liscio e morbidissimo (ecco il famigerato punto pasta)
   - La fase di impasto deve durare 20'
6. Fare riposare la massa sotto un panno (bagnato e strizzato) per **2 ore**
7. Stagliare i panetti, **da circa 200g a 300g** per singola pizza, in base alla teglia per la cottura.
8. Creare con il metodo "a mozzarella" facendo molta attenzione a non inglobare aria in questa fase. I panetti dovranno essere abbastanza serrati.
9. Fare riposare i panetti per **6 ore** (nelle cassette)
10. Prima di stendere i panetti toccarli con le dita per controllare che siano pronti. **Quando il dito, staccandosi, lascia un'impronta di circa 1 cm allora i panetti sono pronti.**
11. Togliere il panetto dal contenitore e poggiarlo con la faccia che era a contatto del contenitore sulla farina. Allargarlo spingendo, con i polpastrelli delle due mani, il gas verso l'esterno.
12. Girare e rigirare il panetto in modo che la parte che era in alto nel contenitore rimanga in alto anche durante l'infornata. Stendere con la stessa procedura.
13. Appiattire tutto il disco, anche schiaffeggiandolo, e finire di stendere con le due mani, con i tipici movimenti sincronizzati.
    Non allargare troppo il disco, circa 25 cm di diametro.