



Ricetta Impasto Pizza Napoletana

vi scriviamo questa ricetta con massima solennità e rispetto per questo prodotto amato e rispettato in tutto il mondo.

ATTENZIONE: *Voglio ricordare che qui si tratta di una ricetta da seguire alla lettera, è una formula matematica, ogni minima variazione potrebbe compromettere o alterare la riuscita finale, quindi armatevi di tanta pazienza e buona volontà*

-INGREDIENTI- (per l'impasto)

- Acqua 1 lt
- Sale 50-55 g.
- Lievito di Birra 3 g.
- **Lievito Madre** 15 g.
- Farina Linea RED 1600/1700 g.

PICCOLI ACCORGIMENTI DEGLI INGREDIENTI

- *Acqua: rigorosamente Naturale in bottiglia ad una temperatura di circa 20/25°. L'acqua della fontana contiene troppo calcio e cloro, potrebbe compromettere la lievitazione*
- *Lievito di Birra: la quantità di lievito varia a seconda della temperatura esterna, dunque più fa caldo e meno lievito andrete ad utilizzare e viceversa per un massimo di 4/5 g di lievito quando fa freddo.*
- *Farine: la Farina **Red del MOLINO MAGRI**, perfetta per la pizza e soprattutto bilanciata alla perfezione per questi utilizzi.*
- *Sale: Elemento molto importante poichè oltre a dare sapidità, favorisce la formazione di glutine. Da aggiungere sempre dopo il lievito, poichè è in grado di inibire parzialmente la lievitazione*



Federazione Internazionale Pizzaioli

RAFFAELE TROMIRO | INFO@FEDERAZIONEPIZZAIOLI.COM | TELEFON: 079 138 04 51

-PROCEDIMENTO-

1^ Fase

In un'impastatrice a forcella versate 3/4 dell'acqua complessiva dove scioglierete il lievito di birra ed il lievito madre. Avviate l'impastatrice a bassa velocità per dar modo al lievito di attivarsi, versate il 10% della farina a disposizione in modo da formare una pastella e continuate a lavorare per 10 minuti. Nei restanti 250 ml d'acqua sciogliete il sale, nel frattempo, passati 10 minuti, cominciate ad aggiungere il resto della farina a pioggia e molto lentamente, in modo da permettere alla farina di assorbire con tranquillità l'acqua. Quando l'impasto avrà lavorato per i primi 15 minuti, aggiungete l'acqua ed il sale, in questo modo reidraterete l'impasto che verrà in seguito asciugato dalla farina restante. A questo punto, una volta aggiunti tutti gli ingredienti, lasciate lavorare l'impasto a velocità bassa per circa 20 minuti. Al termine, otterrete l'impasto che dovrà risultare morbido, elastico e non appiccicoso.

2^ Fase

Una volta estratto dall'impastatrice, l'impasto risulterà "grasso" o a "buccia d'arancia" all'aspetto, ma molto liscio al tatto. Ponetelo su un banco da lavoro coperto da un panno umido o da pellicola trasparente in modo da evitare che si asciughi sulla superficie e che crei una fastidiosa pellicina e lasciatelo riposare per 2 ore. Trascorse le 2 ore, potrete formare i vostri panetti o pesi da che andranno dai 250 ai 300 g. circa, mozzando l'impasto e facendo delle palline. Una volta formati i vostri pesi, procedete col metterli a lievitare in una cassetta per alimenti, la classica cassetta bianca da pizzaiolo, o in alternativa lasciateli lievitare per altre 6 ore sul banco da lavoro precedentemente utilizzato. Una volta passate le 6 ore sarete pronti ad impastare la vostra pizza.

N.B. Per rendere più digeribile la pizza, potete aggiungere un ulteriore passaggio, ossia la maturazione in frigo. Questo passaggio allungherà di circa 24 ore l'attesa, ma renderà la vostra pizza digeribilissima. Una volta creati i pesi e messi nella vostra cassetta alimentare, poneteli in frigorifero ad una temperatura compresa tra i 3 ed i 4 gradi in modo da bloccare la lievitazione e permettere agli enzimi "amilasi" presenti nell'impasto di scindere i carboidrati presenti. Tenete l'impasto in frigo per non più di 48 ore. Trascorso questo tempo tirate fuori l'impasto dal frigorifero e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente per le solite 6 ore.