



La NOSTRA RICETTA della PIZZA NAPOLETANA
PIZZA NAPOLETANA di FARINA TIPO 2 - ricetta n 3

Ingredienti per circa 2,5kg di impasto

Acqua 1l

Sale 35g

Lievito di birra 4g in estate 8g in inverno

Farina tipo 2 "CAMPI ALTI" 1,6/1,8kg

Preparazione

- ❖ Mettere nell'impastatrice acqua, sale, lievito e lavorare per pochi minuti in modo da far sciogliere completamente gli ingredienti
- ❖ Unire metà della quantità totale di farina e impastare a media velocità per circa 15 minuti, quindi unire la restante parte di farina e proseguire per altri 15 minuti nella lavorazione.
- ❖ Fermare la lavorazione e lasciare riposare l'impasto per circa 5 minuti prima di toglierlo dall'impastatrice
- ❖ L'impasto è ora pronto per essere lavorato sul banco da lavoro, piegando l'impasto più volte per renderlo compatto ed elastico.
- ❖ Formare le classiche palline da circa 280g e lasciarle riposare per 2 - 3 ore a temperatura ambiente coperte da un panno umido, oppure riporle in frigorifero a 4°C per 16 - 18 ore ricordandosi di portarle a temperatura ambiente almeno 3 ore prima dell'utilizzo.
- ❖ Stendere l'impasto ponendo particolare attenzione poiché delicato.
- ❖ Guarnire la pizza come meglio preferite e lasciarla cuocere nel fono a legna a circa 380° per 1 minuto e 45 secondi.
- ❖ Servire immediatamente.