

Le Ricette di Italo

“ Pizza rustica “

Ingredienti:

Italobread	1000	Gr
Acqua	550	Gr
Olio extravergine oliva	50	Gr
Lievito fresco compresso	20	Gr

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, togliere dalla macchina impastatrice e lasciar riposare per circa 20 minuti.

Pizza al mattone

Suddividere la pasta in pezzi da circa 180 gr. cadauno, arrotolarli formando delle palline, sistemarle in una cassetta o sul banco di lavoro e lasciarle riposare e lievitare per 40 minuti.

Stendere le palline, possibilmente con le mani, dando la forma classica rotonda, può essere anche utilizzato un mattarello ma dobbiamo ricordare che la pressione esercitata su questo attrezzo toglie tutto il gas di fermentazione formatosi all'interno della pasta.

Farcire la superficie della pizza con pomodoro condito con olio extravergine, sale, pepe, origano, decorare con mozzarella tagliata a dadini ed infornare su pietra aiutandosi con apposita pala.

Cuocere in forno preriscaldato ad elevata temperatura, 230/240°c. per il tempo necessario, servire calda.

Pizza in teglia

Con la pasta prodotta alla stessa maniera della precedente ricetta formare le palline di circa 180 grammi di peso, lasciarle riposare per 20 minuti e stenderle con le mani o con il mattarello, ungere abbondantemente con olio extravergine la teglia in lamiera o alluminio di diametro 28 cm. ed adagiare la pasta nel suo interno avendo cura che essa ricopra tutta la superficie, lasciare lievitare per circa 50 minuti in cella a 27°c., prima della farcitura porre la pasta a temperatura ambiente per 10 minuti.

Farcire con pomodoro condito ed infornare a 220°c, prima della fine cottura decorare con mozzarella ed infornare nuovamente fino a completo scioglimento della stessa, servire calda.

Per informazioni sulla ricetta contatta il servizio tecnico

info@italobread.it +39 339/1216734