

MOLINI PIZZUTI

COSTA D'AMALFI ORO RICETTA PIZZA NAPOLETANA

Temperatura di lavoro: temperatura ambiente (20 – 25°C)

Proporzione ingredienti: I quantitativi degli ingredienti vanno rapportati sempre a 1kg di farina. (e.g. se si impastano 2 kg di farina si devono raddoppiare i quantitativi degli ingredienti elencati sotto).

Ingredienti:

- **Costa d'Amalfi ORO:** 1 kg

- **Acqua:** 700 gr

Temperatura finale dell'impasto sempre compresa tra 22°C – 24°C

A seguire la formula per calcolare la temperatura esatta dell'acqua da utilizzare

$T^{\circ}\text{C acqua} = \text{Temperatura finale impasto (tra 22 e 24}^{\circ}\text{C)} \times 3 - \text{temperatura ambiente} - \text{temperatura farina (1}^{\circ}\text{C in meno della temperatura ambiente se conservata nella stessa stanza)} - \text{riscaldamento dell'impastatrice, per impastatrice a spirale circa } 9^{\circ}\text{C}$

Esempio:

Temperatura finale impasto = 23°C

Temperatura ambiente = 26°C

Temperatura farina = 25°C

Riscaldamento impastatrice = 9°C

$T \text{ acqua} = 23 \times 3 - 26 - 25 - 9 = 8^{\circ}\text{C}$

- **Sale:** 30 gr

Il sale interagisce nella formazione della maglia glutinica e rallenta il processo di fermentazione quindi sempre meglio aggiungerlo alla fine dell'impasto.

Se la temperatura dell'ambiente è molto calda sopra 25-30°C aumentare il quantitativo di sale di 5gr

Se la temperatura dell'ambiente è molto fredda sotto 20°C diminuire il quantitativo di sale di 5gr

- **Lievito:** 1,5 gr fresco o 0,7 gr secco

Se la temperatura dell'ambiente è molto calda sopra 25-30°C diminuire il quantitativo di lievito di 0,5gr

Se la temperatura dell'ambiente è molto fredda sotto 20°C aumentare il quantitativo di lievito di a 0,5gr

Procedura:

1. Versa tutta la farina in impastatrice ed il lievito sbriciolato.
2. Aggiungi il 55% dell'idratazione complessiva (550gr di acqua per 1 kg di farina).
3. Inizia ad impastare finché l'impasto non è asciutto ed omogeneo, ci vorranno 5-6 min.
4. Inizia ad aggiungere la restante acqua poco per volta e continua ad impastare per altri 5-6 minuti.
5. Aggiungi il sale insieme ad un po' d'acqua, quando è tutto assorbito passa in seconda velocità.
6. Aggiungi la restante acqua a filo.
7. A fine impastamento, rimuovi l'impasto dall'impastatrice e riponilo sul banco da lavoro raggruppando l'impasto. Lascialo riposare per un'ora a temperatura ambiente.
8. Prepara le palline da 290g – 300g di impasto e riponile in un cassetto per pizze.
9. Lascia riposare le palline nel cassetto per 1-2 ore a temperatura ambiente e poi riponi in frigo a 3-4°C per 24-48h.

Rimuovi i cassettei dal frigo almeno 4-5h prima dell'utilizzo per completare la lievitazione.

Temperatura di cottura 380-400°C.