



PIZZA TIPO "NAPOLETANA"

IMPASTO PER PIZZA

INGREDIENTI

FOCACCIA & PIZZA

ACQUA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

LIEVITO - BIRRA

PREPARAZIONE

- | | |
|---------|--|
| g 1.000 | Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. |
| g 500 | Lasciar riposare l'impasto ottenuto per circa 30 minuti, avendo cura di coprirlo con un telo di polietilene. |
| g 20 | |
| g 5 | Suddividere l'impasto in pezzature da 250-280 g, arrotolare e porre negli appositi contenitori plastici. |
| | Coprire con teli di polietilene sottile ed riporre i contenitori in frigorifero per circa 12 ore. |

COMPOSIZIONE FINALE

Trascorse almeno 12 ore, togliere i contenitori dal frigorifero circa mezz'ora prima di dover produrre le pizze, lasciandoli a temperatura ambiente.

Appiattare la pasta con le mani utilizzando abbondante farina.

Farcire a piacere e cuocere in forno a 300-320°C per qualche minuto.