

PIZZA CON PASTA DI RIPORTO



Chef: Leonardo Pellacani

Method

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15-20 MINUTI

TEMPO DI LIEVITAZIONE: 18-24 ORE

Sciogliere il lievito con l'acqua (tiepida). Aggiungere la farina.

È consigliato impastare con una planetaria, per almeno 5 minuti.

Mantenere l'impasto ottenuto per 1-3 giorni in frigo.

Impastare in planetaria la pasta di riporto con 1 kg di farina e 800 g di acqua.

Lasciare lievitare per 18/24 ore, coprendo l'impasto con pellicola, fino al raddoppio del volume. Formare le palline, stenderle dopo un'ora e farcirle.

Menù Ingredients

1 kg per pasta di riporto + 1 kg per impasto con pasta di riporto Mix per pizza e pane - 7029

20 g (per pasta di riporto) Olio extravergine di oliva - EK5

50 g Friarielli - BJ1

Ingredients

40 g Salsiccia

90 g Mozzarella Fior di Latte

10 g (per impasto con pasta di riporto) Zucchero

20 g (per impasto con pasta di riporto) Sale

800 g (per impasto con pasta di riporto) Acqua

200 g Pasta di riporto

10 g (per pasta di riporto) Zucchero

20 g (per pasta di riporto) Sale

12 g (per pasta di riporto) Lievito fresco

760 g (per pasta di riporto) Acqua