



&



PRESENTANO

CIABATTA ROMANA

CONTEMPORANEA NAPOLETANA

PIZZA IN TEGLIA

PIZZA GLUTEN FREE



Ciabatta Romana con prefermento biga

Ingredienti (per biga):

- Mix Ciabatta Romana 1500g
- Lievito di birra Le 5 Stagioni 10g
- Acqua 900g (60%)

Ingredienti (per impasto):

- Mix Ciabatta Romana 500g
- Acqua 640g (78%)
- Levito 2,5g
- Sale 40g (2%)
- Olio EVO 40g (2%)

Procedimento:

Inizia con la **preparazione della biga**. Sciogliere il lievito di birra nell'acqua e aggiungere la farina, impastare per una durata di 6 minuti alla velocità di livello 1. Trasferire il composto all'interno di un contenitore e lasciate lievitare nel refrigeratore (+4°) tra le 16 e le 24 ore.

Una volta pronta la biga, unitela alla farina, al lievito e a un po' di acqua in modo omogeneo. Successivamente, procedere con l'aggiunta graduale della restante quantità di acqua. Incorporare all'impasto il sale e l'olio. Avviare il processo di impastamento per una durata di 8 minuti a velocità 1. Aumentare la velocità a livello 2 e continuare l'impasto per ulteriori 8 minuti. Al termine di questa fase la temperatura ideale della massa dovrebbe attestarsi tra 26° e 28°. Una volta terminato di impastare, procedere con la puntata (o puntatura), coprendola e lasciandola riposare per circa 40 minuti a temperatura ambiente, fino al raddoppio del suo volume. In seguito, passare alla spezzatura, dividendo l'impasto in porzioni (con un peso suggerito di 500 g ciascuna). Lasciate riposare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume (circa 4 ore a una temperatura di 22°C). Infine cuocere in forno a 280°C per circa 5/6 minuti, con un rapporto CIELO/PLATEA di 80/20 a seconda della tipologia del forno. Procedere concludendo con la farcitura a piacimento.



Contemporanea Napoletana

Ingredienti (per impasto):

- Farina Napoletana Rossa 1000g
- Acqua 720g (72%)
- Lievito 5 Stagioni 3g (0,03%)
- Lemady 12g (1,2%)
- Sale 30g (3%)

Procedimento:

Inizia mescolando farina, Lemady e lievito con l'85% dell'acqua. Procedere impastando il composto con l'impastatrice a velocità 1, una volta formata la maglia glutinica aggiungere il sale. Completare l'impasto con l'aggiunta della restante acqua unita a filo e incrementare le impostazioni dell'impastatrice a velocità 2 per 12/15 minuti, raggiungendo una temperatura finale di 24°C.

A questo punto inizia fase di riposo e lievitazione dell'impasto. Posizionare l'impasto in un contenitore e lasciarlo riposare fino al raddoppio del suo volume (60/120 minuti). Procedere, quindi, con la spezzatura per creare porzioni di 250/280 g, saranno così pronte per una seconda lievitazione di 12/36 ore a +4°C.

La cottura è una vera e propria esperienza culinaria. Procedere stendendo l'impasto nella sua classica forma tonda, farcire a piacere e cuocere nel forno a legna a 380-450°C.

La pizza si trasforma in un capolavoro dorato e croccante, ogni morso rivela la morbidezza dell'impasto e il sapore autentico degli ingredienti da cui è composta.



Pizza in Teglia

Ingredienti (per impasto):

- Mix Pizza Teglia 1000g
- Acqua 600g (60%)
- Lievito 5 Stagioni secco 25g (2,5%)
- Olio EVO 30g (3%)

Procedimento:

Iniziare amalgamando accuratamente tutti gli ingredienti e procedere con l'impasto per un periodo compreso tra 14 e 20 minuti, adattando il tempo in base alle specifiche della macchina impastatrice utilizzata. La temperatura finale della massa deve essere mantenuta a 24°C per garantire risultati ottimali.

Successivamente, suddividere l'impasto in porzioni consigliate per una teglia di dimensioni 60x40 cm. Raccomandiamo una pezzatura di 1000-1200 g per la pizza e 1400-1500 g per la focaccia. Sugeriamo la lievitazione direttamente in teglia, unguendo l'impasto con olio extravergine di oliva, fino al raddoppio del suo volume.

Procedere quindi stendendo le pagnotte sulla teglia e permettere una seconda lievitazione fino al raddoppio del volume.

La prima cottura avviene in un forno elettrico pre-riscaldato a 270°C per circa 8 minuti, con una distribuzione di calore tra cielo e platea pari a 20/80 con l'aggiunta della sola passata di pomodoro nel caso della pizza in teglia. Si consiglia di lasciare raffreddare e svaporare. Infine, condire a piacimento e terminare la cottura, portando il forno elettrico a 280°C per ulteriori 4/5 minuti, con una distribuzione di calore di cielo/platea pari a 80/20. Questo assicurerà una doratura e croccantezza perfette al prodotto finale.



Pizza Gluten Free

Ingredienti (per impasto):

- Farina Gluten Free 1000g
- Acqua 840g
- Lievito 5 Stagioni secco 25g (2,5%)
- Olio EVO 50g (3%)

Procedimento:

In una caraffa, sciogliere bene il lievito in acqua tiepida e aggiungere l'olio, mescolando accuratamente con una frusta. Proseguire aggiungendo in una planetaria la farina e successivamente i liquidi appena mescolati. Impastare per 4 minuti, a velocità 1 per i primi 60 secondi e poi passando a velocità 2 per il resto del tempo.

Al termine di questa procedura il risultato sarà un composto cremoso.

A questo punto formare delle palle di circa 210-240 g ciascuna, a seconda della grandezza desiderata. Successivamente, lasciar riposare l'impasto per alcuni minuti e stendere la pasta su teglie in alluminio precedentemente unte di olio. Lasciare lievitare fino a quando l'impasto raddoppia le sue dimensioni.

Se si desidera è possibile tirare a mano sulla spianatoia, assicurandosi di lasciare lievitare la pagnotta prima di iniziare la stesura, utilizzando farina di riso, segale o il mix Gluten Free.

A questo punto procedere con la precottura in forno a circa 300°C per circa 2 minuti, fino a ottenere una lieve colorazione dorata. Lasciar poi raffreddare. Concludere condendo a piacimento e completare la cottura fino a quando il risultato soddisferà i tuoi gusti.