

Nápolyi stílusú pizza

24 órás pihentetési idővel

Hozzávalók:

Szórás:

- 800 g Molino Verde „00” pizzaliszt (80%)
- 200 g Molino Il Maestro „1” pizzaliszt (20%)
- 1,5 g Molino Nuage szárított élesztő (0,15%)
- 620 g víz (62%)
- 10 g extra szűz olívaolaj (1%)
- 23 g só (2,3%)

Szórás:

- Molino Spolvero lisztkeverék

Elkészítés:

(végső tészta hőmérséklete: 22-24°C):

1. Helyezze az összes alapanyagot és 550 g vizet a dagasztógépbe (a maradék 70 g vizet a 2 sebességi fokozat váltása közben adja hozzá).
2. Dagassza 10-12 percig 1-es sebességen, majd kapcsolja át 2-es sebességre (3-5 perc), és dagassza, amíg a tészta selymes nem lesz.
3. Helyezze a tésztát egy enyhén kiolajozott edénybe és hagyja szobahőmérsékleten 2-3 órán át pihenni (22-24°C fokon). Ossza a tésztát 240-260 g-os darabokra és tegye őket műanyag pizzakelesztő ládába. Hagyja a ládákat szobahőmérsékleten 30-45 percig vagy helyezze a 4°C-os hűtőbe 24-36 órára.
4. Sütés előtt 90-120 perccel vegye ki a ládákat a hűtőből, hogy a tészta hőmérséklete elérje a legalább 16°C-ot. Használjon szükséges mennyiségű Molino Spolvero lisztkeveréket a szóráshoz.
5. Süsse 340-360°C-on körülbelül 2-3 percig.

Tipp: készítsen ebből a tésztából Panuozzo szendvicset, mely a délolaszok egyik kedvence!

Megjegyzés:

- Az élesztő mennyisége és a kelesztési idő a konyha hőmérsékletétől függően változhat.
- A víz mennyisége módosítható a tészta kívánt keménysége szerint.
- A dagasztási idők a dagasztógép tulajdonságaitól függően eltérhetnek.
- A sütési hőmérséklet és idő az adott sütő jellemzőitől függően változhat.

