MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003074 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 24 Lug 2019 alle ore 12:01
da GIOVANNI LANDI

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Napoli

Impasto pizza napoletana, farcita con pomodoro San Marzano, aglio, un pizzico di peperoncino, un pizzico di origano e olio extravergine.

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 1 persone

Preparazione
Impasto con farina 5 Stagioni pizza napoletana puntata, staglio e appretto (Puntata: è il tempo che intercorre fra il termine dell'impasto ed il momento in cui lo stesso verrà "spezzato" in panetti. Praticamente è il tempo di riposo della "massa" appena impastata per 2,5 ore ca., a temperatura di 25/26 gradi, in un contenitore coperto.(Staglio: è la suddivisione dell'impasto lievitato (massa) in panetti. Si tratta di un' operazione delicata in quanto viene manipolato di nuovo l'impasto e quindi, applicando energia meccanica, si rinforzerà nuovamente la maglia glutinica e tanto maggiore sarà l'energia impiegata, tanto più il glutine si rafforzerà.))(Appretto: è il tempo che intercorre tra lo stagli, la formatura ed il momento in cui verranno utilizzati i panetti (stesura); in pratica è la lievitazione finale. Stendere il panetto e farcire con la salsa, aglio, origano, peperoncino e olio quindi infornare.