

UTILIZZO DELL'IMPASTO

Entro le 8 ore dall'acquisto

Arrivato a casa dividi l'impasto creando dei panetti (palle) del peso necessario: se fai la classica pizza da pizzeria dividilo in 4 panetti da 250 grammi l'uno, altrimenti, se fai la pizza in teglia, dividilo in 2 panetti da 500.

Lascia riposare i panetti appena creati per circa 6 ore in un posto riparato dalle correnti e a temperatura ambiente, preferibilmente tra i 20 e i 25 gradi. Se non hai contenitori per alimenti puoi utilizzare della pellicola trasparente. Per evitare che la pellicola si appiccichi puoi passare un leggerissimo velo di olio di oliva sulla superficie dei panetti. Passate le sei ore, accendi il forno alla massima temperatura e attendi fino a quando non raggiunge la temperatura impostata.

Prendi i panetti con una stecca (o spatola per alimenti) o un attrezzo simile senza comprometterne la forma. Passa il panetto con delicatezza nella farina, risulterà piuttosto "appiccicoso" appena prelevato, e inizia a stendere il panetto con la punta dei polpastrelli dandogli la forma che ti serve: tonda se fai una classica pizza o rettangolare per la teglia.

Condisci a piacimento. Ti suggerisco di utilizzare un pelato schiacciato a mano, un buon fiordilatte o mozzarella, basilico e olio di oliva extravergine per una buona margherita.

Il giorno successivo

Riponi l'impasto in frigorifero fino a quando non deciderai di utilizzarlo, comunque non oltre le 24 ore successive. Togli l'impasto dal frigo, lascialo a temperatura ambiente per circa 2 ore e riparti dalle istruzioni soprastanti per l'impasto "entro le 8 ore dall'acquisto".

Utilizzo del freezer

Non strettamente consigliato per motivi di consistenza, ma se necessario l'impasto può essere congelato. Quando decidi di utilizzarlo, scongela l'impasto mettendo prima in frigo per circa 5 ore, successivamente altre 2 ore a temperatura ambiente. Una volta scongelato riparti dalle istruzioni soprastanti per l'impasto "entro le 8 ore dall'acquisto".



VIA CARACCIOLO, 4R
GE-PEGLI
TELEFONO:
347 3214919

LA VERACE
DI MASSIMO CURRÒ

PIZZA NAPOLETANA D'ASPORTO