



la napoletana

W 310
P/L 0,60

Благодаря опыту и страсти Molino Dallagiovanna, LA NAPOLETANA—это идеальная мука из мягкой пшеницы «00» для приготовления превосходной неаполитанской пиццы с особенно мягкой и внешней корочкой, сочностью и вкусом лучших ингредиентов в мире, как того требует оригинальный рецепт и настоящие традиции Неаполя. Мука LA NAPOLETANA была изучена и разработана нашими техническими экспертами вместе с лучшими неаполитанскими шеф-поварами по пицце, и она была официально одобрена и сертифицирована знаменитой Национальной ассоциацией Verace Pizza Napoletana Association (AVPN). Идеально подходит для прямой работы со средним временем подъема (при комнатной температуре до 12 часов).

Рецепт для пиццы

Основной замес:

- 1кг муки 00 La Napoletana - Molino Dallagiovanna
- 650мл воды
- 30гр оливкового масла Extra Virgin
- 2гр пивных дрожжей
- 25гр соли

В большой емкости смешать воду с солью до полного растворения. После добавить 10% муки и хорошо перемешать. Медленно добавить остальную муку, дрожжи, оливковое масло и замешивать тесто 10 минут до тех пор пока оно не станет эластичным. Оставить на 30 минут.

Разделить на 6-8 шариков и убрать в холодильник на 48 часов. После достать тесто и дать постоять немного при комнатной температуре. Переложить шарик на стол присыпанный мукой и руками начать раскатывать тесто, аккуратно двигаясь руками от центра к краям, стараясь не повредить образовавшиеся в процессе ферментации пузырьки, как бы перекачивая их, формируя высокий бортик.

Выпекать пиццу в печи при температуре 400 градусов около 1,5 минуты.





la napoletana

W 310
P/L 0,60

Рецепт для пиццы с предварительным замесом

maestro: *Alberto Campagnolo*

Предварительный замес:

- 2кг муки 00 La Napoletana - Molino Dallagiovanna
- 900гр воды (45%)
- 20гр свежих дрожжей (1%)

Поместить ингредиенты в тестомес и месить в течение 3 минут на 1-й скорости. Поместить массу в емкость смазанную оливковым маслом, накрыть крышкой и оставить на 16-18 часов при температуре +16 °C.

Основной замес:

- предварительный замес
- 8кг муки 00 La Napoletana - Molino
- 5600мл воды (65% от общего объема муки)
- 260гр соли (2,6% от общего объема муки)
- 50гр солода (0,5% от общего объема муки)
- 8гр свежих дрожжей (0,1% в расчете на короткое время созревания теста)
- 4гр свежих дрожжей (0,05% для созревания в холодильнике дольше, чем 36 часов)

Конечная температурка теста 24-25 °C.

В тестомес поместить предварительный замес, муку, солод, соль и 3/4 воды. Месить в течение 10 минут на первой скорости и 2 минуты на второй скорости (главное: получить гладкую и однородную смесь).

Подержать тесто на столе в течение 20 минут, делая три арматурные складки и дать отдохнуть в течение еще 20 минут. Сформировать шары.

Поместите шары в емкости, дать отдохнуть 30 минут и убрать в холодильник при температуре +3 °C на 24-48 часов. Перед раскаткой шары подержать при комнатной температуре около 90 минут.

Примечание:

- количество воды вы можете варьировать в зависимости от вашего желания получить более влажное или сухое тесто;
- количество дрожжей и время вызревания теста могут меняться в зависимости от температуры на кухне;
- время приготовления может меняться в зависимости от характеристик вашей печи.

