

MOLINI PIZZUTI

PULCINELLA ORO **RICETTA PER PIZZA A RUOTA DI CARRO**

Temperatura di lavoro: temperatura ambiente (20 – 25°C)

Proporzione ingredienti: i quantitativi degli ingredienti vanno rapportati sempre a 1kg di farina. (e.g. se si impastano 2 kg di farina si devono raddoppiare i quantitativi degli ingredienti elencati sotto).

Ingredienti:

- Pulcinella ORO: 1 kg

- Acqua: 600 gr

Quantità per un impasto di media consistenza

Temperatura finale dell'impasto sempre compresa tra 22°C – 24°C

A seguire la formula per calcolare la temperatura esatta dell'acqua da utilizzare

$T^{\circ}\text{C acqua} = \text{Temperatura finale impasto (tra 22 e 24}^{\circ}\text{C)} \times 3 - \text{temperatura ambiente} - \text{temperatura farina (1}^{\circ}\text{C in meno della temperatura ambiente se conservata nella stessa stanza)} - \text{riscaldamento dell'impastatrice, per impastatrice a spirale circa } 9^{\circ}\text{C}$

Esempio:

Temperatura finale impasto = 23°C

Temperatura ambiente = 26°C

Temperatura farina = 25°C

Riscaldamento impastatrice = 9°C

$T \text{ acqua} = 23 \times 3 - 26 - 25 - 9 = 8^{\circ}\text{C}$

- Sale: 30 gr

Il sale interagisce nella formazione della maglia glutinica e rallenta il processo di fermentazione quindi sempre meglio aggiungerlo alla fine dell'impasto.

Se la temperatura dell'ambiente è molto calda sopra 25-30°C aumentare il quantitativo di sale di 5gr

Se la temperatura dell'ambiente è molto fredda sotto 20°C diminuire il quantitativo di sale di 5gr

- Lievito: 0,6 gr fresco o 0,3 gr secco

Se la temperatura dell'ambiente è molto calda sopra 25-30°C diminuire il quantitativo di lievito di 2-3gr

Se la temperatura dell'ambiente è molto fredda sotto 20°C aumentare il quantitativo di lievito di 2-3gr

Procedura:

1. Versa tutta l'acqua in impastatrice con il lievito sbriciolato.
2. Aggiungi tutta la farina nell'impastatrice
3. Inizia ad impastare finché l'impasto non è asciutto ed omogeneo, ci vorranno circa 8 minuti.
4. Aggiungi il sale e continua ad impastare per altri 8 minuti circa.
5. A fine impastamento, rimuovi l'impasto dall'impastatrice e riponilo sul banco da lavoro. Lascialo riposare per 5 minuti a temperatura ambiente coperto con olio o con un panno umido.
6. Prepara le palline di impasto da 270-280g per una pizza da diametro 38-40cm e riponile in un cassetto per pizze.
9. Lascia riposare le palline nel cassetto per 8-12 ore a temperatura ambiente e poi riponi in frigo a 3-4°C per 24h.

Rimuovi i cassettei dal frigo almeno 2-3h prima dell'utilizzo per portare i panetti a temperatura ambiente.

Temperatura di cottura da 400°C a salire.