



# *Pizza in Teglia*

con  
MISS  
BAKER®



# Pizza in Teglia

IL CLASSICO CHE NON STANCA MAI

## COSA TI SERVE? PER L'IMPASTO

700 g	di farina tipo 0
300 g	di farina Enkir
750 ml	di acqua
40 g	di olio extravergine di oliva
7 g	di lievito di birra
50 g	di pasta madre rinfrescata
25 g	di sale

## PROCEDIMENTO

Inserite la farina nella vasca di **Miss Baker®** e disperdete i lieviti dentro sbriciolando quello di birra e spezzettando la pasta madre. Aggiungete 600g di acqua e iniziate ad impastare a bassa velocità.

Quando la farina avrà assorbito tutta l'acqua e si sarà formata una maglia glutinica liscia, aggiungete la restante acqua in piccole dosi lasciando assorbire prima di aggiungerne altra.

In ultimo aggiungete il sale e inglobate l'olio a filo continuando a impastare fino a ottenere una maglia glutinica regolare.

A questo punto togliete l'impasto dalla vasca di **Miss Baker®** e adagiatelo in un contenitore leggermente unto d'olio. Coprite con un canovaccio umido e lasciate puntare a temperatura ambiente per circa 1 ora. Quindi riponete il tutto in frigorifero per 10 ore dando eventualmente delle pieghe di rinforzo ogni 3-4 ore.

Ultimata la maturazione in massa dell'impasto, suddividetelo in porzioni; per la pizza in teglia come in questo caso da 300-500g (fateli invece da 175-200g per la pizza alla pala) e tornite, quindi riporre nuovamente in frigorifero per circa 10 ore.

Trascorso il tempo necessario, portate le porzioni a temperatura ambiente e lasciatele lievitare per circa 4 ore fino al loro raddoppio di volume.

Stendete delicatamente l'impasto su una teglia precedentemente unta con olio extra vergine d'oliva. Per facilitare l'operazione, dopo una prima stesura, lasciate l'impasto per 15 minuti facendo rilassare la maglia glutinica, poi stendetelo nuovamente coprendo l'intera superficie della teglia. Bucate l'impasto con una forchetta in modo che non presenti bolle in cottura, lasciate lievitare in teglia per almeno 40 minuti.

Per concludere aggiungete la passata di pomodoro e infornate a 230° in forno statico precedentemente riscaldato per 15 min. Aggiungete la mozzarella a straccetti e fate cuocere per altri 3-5 min. A fine cottura guarnite con basilico fresco.







TEMPI  
2 giorni



COTTURA  
15'



QUANTITÀ  
DOSI PER  
6 PERSONE



LIVELLO  
FACILE











bernardi®

[www.bernardi-impastatrici.it](http://www.bernardi-impastatrici.it)

Via Caduti sul Don, 1

12020 Villar San Costanzo – CN

Tel. 0171 902352

Fax 0171 902280

[info@bernardi-impastatrici.it](mailto:info@bernardi-impastatrici.it)

[www.bernardimixers.com](http://www.bernardimixers.com)



BERNARDIIMPASTATRICI



BERNARDIMIXERS



+39 3701301709



BERNARDI IMPASTATRICI