

Pizza gourmet

teglia | roasting pan



knIndustrie

Pizza Gourmet

ricetta ristorante Rock 1978 (BS)

Per l'impasto di 6 pizze

Ingredienti:

Farina tipo 00 1kg

Acqua 600 ml

Olio extravergine d'oliva 20 ml

Sale 20 gr

Lievito di birra 5 gr

Procedimento:

Versare in un recipiente la farina, 400 ml di acqua e iniziare ad impastare.

Aggiungere poi il lievito sbriciolato, amalgamare bene il tutto e, continuando ad impastare, versare il sale, i restanti 200 ml d'acqua e l'olio.

Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo, farlo riposare per 20 minuti, coperto con pellicola o panno umido.

Dividere l'impasto in 4 parti, prendere l'estremità di ognuna, tirarla delicatamente e ripiegarla verso il centro, infine formare delle sfere.

Riporre l'impasto in una ciotola, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in frigorifero per 24/48 ore.

Estrarre l'impasto dal frigorifero 3/4 ore prima dell'utilizzo.

Per la farcitura di 6 pizze

Ingredienti:

Salsa di pomodoro 450 ml

Olive taggiasche 120 gr

Mozzarella di bufala 400 ml

Pomodori sottolio 120 gr

Olio extravergine d'oliva

Pepe q.b.

Basilico q.b.

Procedimento:

Inserire la teglia Pizza Gourmet in forno ancora freddo e portarlo ad una temperatura di 250°, stendere la pizza aiutandosi con della farina e riporla sulla teglia calda.

Cospargere la pizza con la salsa di pomodoro ed infornare per circa 5 minuti, poi aggiungere la mozzarella a fette, i pomodori secchi, le olive un filo d'olio.

Cuocere per altri 10 minuti e, a fine cottura, aggiungere basilico e pepe nero.

Pizza Gourmet

ricetta ristorante Rock 1978 (BS)

For the dough of 6 pizzas

Ingredients:

00 flour 1 kg

Water 600 ml

Extra virgin olive oil 20 ml

Salt 20 gr

Brewer's yeast 5 gr

Method:

Pour the flour and 400 ml of water into a bowl and start kneading.

Then add the crumbled brewer's yeast, mix well and, continuing to knead, pour the salt, the remaining 200 ml of water and oil.

Once you have obtained a smooth and homogeneous towel, allow it to stand for 20 minutes, covered with a film or a damp cloth.

Divide the dough into 4 parts, take the extremity of each one, draw it gently and fold it towards the center, and form 4 spheres.

Put the dough in a bowl, cover with a film and let it rise in the fridge for 24/48 hours.

Remove the dough from the fridge 3/4 hours before use.

For the filling of 6 pizzas

Ingredients:

Tomato sauce 450 ml

Taggiasca olives 120 gr

Mozzarella di Bufala 400 ml

Tomatoes in oil 120 gr

Extra virgin olive oil

Pepper at will

Basil at will

Method:

Put the Pizza Gourmet roasting pan in the oven still cold and bring it at temperature of 250°, roll out the pizza with the help of flour and place it on the hot roasting pan.

Sprinkle the pizza with the tomato sauce and bake for about 5 minutes, then add the sliced mozzarella, sun-dried tomatoes, olives and a little oil. Bake for another 10 minutes and then add basil and black pepper.

