MANUAL

PIZZA IN TEGLIA ALLA PALA

MASSA BASE E PRÉ COCÇÃO

INGREDIENTES:

10KG FARINHA ROMANA RÚSTICA – MOLINO GRASSI
5250GR ML ÁGUA FILTRADA
2250GR GELO
20G FERMENTO SECO QUIMICO (2GRAMAS POR KILO = 2%)
350ML AZEITE
350 SALE

IMPASTO BASE:

UTILIZAR 80% DO GELO E ÁGUA INICIALMENTE (4 ÁGUA E 2 GELO (6KG TOTAL)). RESERVAR O RESTANTE
NA AMASSADEIRA:
ENTRAR COM 80% GELO E ÁGUA E TODA A FARINHA + FERMENTO
VELOCIDADE 1 POR APROXIMADAMENTE 18MIN A MASSA CHEGA A 22° A 23° APROXIMADAMENTE.
INSERIR O RESTANTE DA ÁGUA PIAN PIANO ATÉ O FINAL.
AUMENTAR A VELOCIDADE E INSERIR O SAL
FINALIZAR A ÁGUA ATÉ IMPASTO HOMOGENEO EM VELOCIDADE ALTA
COLOCAR NA VELOCIDADE 1 E ADICIONAR O AZEITE
AUMENTAR A VELOCIDADE POR 2 A 3 MINUTOS

RETIRAR A MASSA E ABRIR NA BANCADA
FAZER A DOBRA GIRANDO E ADICIONANDO AR NELA
DEIXAR REPOUSAR 30 MINUTOS NAS CAIXAS FORA DA GELADEIRA
E DEPOIS GELADEIRA DE 4 A 6 GRAUS POR 24 HORAS

Observação geral:

- Todas as pizzas partem da **massa já pronta**, **pré-assada** em teglia/pala.
- **Molho** sempre aplicado UNIFORMEMENTE.
- Queijos e proteínas distribuídos de forma **equilibrada**, para cada fatia ter todos os elementos.
- Forno sempre em temperatura ideal para **crocância da base** e **derretimento uniforme**.
- Finalizações **frescas** (ervas, azeites, queijos ralados) sempre **pós-forno**.

MARGHERITA DI STRADA

- **Molho:** 90g polpa rustica de tomate.
- **Queijo:** 120g muçarela.
- **Montagem:** molho → queijo.
- **Forno:** até derreter e gratinar levemente.
- **Finalização:** orégano seco.

FOTO

MARGHERITA VERACE

- **Molho:** 90g polpa rustica de tomate.
- **Queijo:** 120g muçarela de búfala em fatias.
- **Montagem:** molho → queijo.
- **Forno:** até queijo fundir.
- **Finalização:** 6 folhas de basílico fresco + fio de azeite.

FOTO

CALABRIA

- **Molho:** 90g polpa rustica.
- **Queijo:** 100g muçarela.
- **Proteína:** 100g calabresa defumada em rodelas.

- **Complementos:** 40g cebola roxa + 30g azeitona preta.
- **Montagem:** molho → queijo → calabresa → cebola → azeitona.
- **Forno:** até borda crocante.
- **Finalização:** orégano seco.

CATANZARO

- **Molho:** 90g polpa rustica.
- **Queijo:** 100g muçarela.
- **Proteínas:** 60g salame calabrese + 40g N’duja (colheradas espalhadas).
- **Complemento:** 30g azeitona preta.
- **Montagem:** molho → queijo → salame → N’duja → azeitona.
- **Forno:** até salame ficar crocante.

CAPOLAVORO

- **Base:** 60g fonduta de parmigiano + 70g puréa de tomate.
- **Proteína:** 60g pancetta affumicata.
- **Montagem:** fonduta → puréa → muçarela leve (opcional) → pancetta.
- **Forno:** até pancetta dourar.

- **Finalização:** folhas frescas de basílico.

CRUDO

- **Molho:** 90g polpa rustica.
- **Queijo:** 100g muçarela e 20g parmesão
- **Proteína:** 50g presunto cru
- **Complementos:** 50g tomate grape em metades, folhas de rúcula
- **Montagem:** molho → queijo → tomate
- **Forno:** até dourar borda.
- **Finalização:** folhas frescas de rúcula, presunto cru e parmesão.

CARBONARA

- **Queijo:** 100g muçarela.
- **Proteína:** 70g pancetta crocante.
- **Montagem:** muçarela → pancetta.
- **Forno:** até borda crocante.

- **Finalização:** 1 ovo cozido mole (gema cremosa), 20g parmesão, 20g pecorino, toque de pepe nero.

AMATRICIANA

- **Molho:** 90g polpa rustica.
- **Queijo:** 100g muçarela.
- **Proteína:** 70g guanciale.
- **Complemento:** pitada de peperoncino.
- **Montagem:** molho → queijo → guanciale.
- **Forno:** até guanciale crocante.
- **Finalização:** 20g pecorino ralado.

PATATE 2 FORMAGGI

- **Queijo base:** 80g muçarela.
- **Complementos:** 60g batata amanteigada fatiada fina + 40g provolone.
- **Montagem:** muçarela → batata → provolone.
- **Forno:** até dourar.
- **Finalização:** alecrim fresco + orégano + 15g parmesão + toque de flor de sal.

ZUCCHINE GRIGLIATA

- **Queijo base:** 90g muçarela.
- **Complemento:** 100g abobrinha italiana grelhada.
- **Montagem:** muçarela → abobrinha.
- **Forno:** até borda crocante.
- **Finalização:** 50g stracciatella + prezzemolata fresca.

MARINARA

- **Molho:** 100g polpa rustica.
- **Complementos:** 20g alho laminado.
- **Forno:** até molho secar levemente.
- **Finalização:** prezzemolata.