Data __/__/____ Temp.:____ **Ricettario di PizzaeFocaccia.it** Pane ☐ Pizza ☐

Nome Ricetta :_____ **Planetaria:** ☐ **Mano:** ☐

Tipo di pizza:_____

Note

Misura teglia

Teglia rettangolare

Base _____ Altezza _____ Altezza pizza Bassa ☐ Media ☐ Alta ☐

Teglia rotonda

Diametro _____ Altezza pizza Bassa ☐ Media ☐ Alta ☐

Tot. impasto: _____ N. panetti : _____ Peso panetto.: _____ Tot Teglie:_____

Ingredienti

Farina:	Quantità	Tipo:	Forza W:	Marca:
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____

Acqua : _____ **Sale:** _____ **Olio:** _____ **Malto:** _____

Tipo Lievito: ☐ LDBF ☐ LDBS ☐ LICOLI ☐ SOLIDO ☐ P.M. SECCA

Q.TA LIEVITO:_____

Crono programma:

Per il Metodo Bonci è importante avere tutti i prodotti freschi.

00:00	00:05	Inseriamo in una ciotola tutta la farina lievito e 90% di acqua e mescoliamo a mano o con planetaria con il gancio a una velocita da 1 a 3
00:05	00:20	Fermiamo la planetaria o a mano quando l'impasto è omogeneo
00:20	00:40	Facciamo una pausa di 20 minuti
00:40	01:10	Accendiamo la planetaria velocita 3 o riprendiamo ad impastare a manoe inseiamo il sale e aggiungiamo a filo un po per volta l'acqua avanzata dal totale al suo assorbimento inseriamo l'olio sempre un poco per volta fino ad avere un impasto omogeneo (nel caso aumentate la velocita fino a 6)
01:10	01:30	Trasferiamo l'impasto in una ciotola 3 volte il suo volume con coperchio unta d'olio e facciamo una pausa di 20 minuti
01:30	01:50	Facciamo la prima serie di pieghe e una pausa di 20 minuti
01:50	02:10	Facciamo la seconsa serie di pieghe e una pausa di 20 minuti
02:10	02:30	Facciamo la terza serie di pieghe e una pausa di 20 minuti
02:30	03:00	Facciamo una pausa di 30 minuti sempre coperto da una cuffia o coperchio o strofinaccio umido.
03:00	03:30	Mettiamo l'impasto in frigorifero nel ripiano sotto a 4 gradi per 24 ore
03:30	04:00	Dopo le 24 ore togliamo l'impasto dal frigo e facciamolo stemperare per 40 minuti a temperatura ambiente
04:00	04:30	Facciamo lo staglio o i panetti in base alla teglia (es. un 40x30 = 600g) mettiamoli in contenitori più piccoli sempre 3 volte l'impasto
04:30	08:30	Facciamo lievitare i nostri impasti da 2 a 6 ore (varia dalla temperatura che abbiamo) media 3 - 4 ore
08:30	08:50	Stesura e integliamento
08:50	09:10	Inforniamo alla massima potenza sul fondo e poi al centro del forno di media 7- 9 minuti sotto e 7 -9 minuti sopra ma dipende dal forno

Buon appetito da www.pizzaefocaccia.it