

1 ora temperatura ambiente

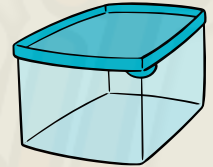
Staglo

Pirlatura



Quelli di Bonci

Impasto in contenitore ermetico



Appretto
La Durata va dalle
2 alle 6 ore



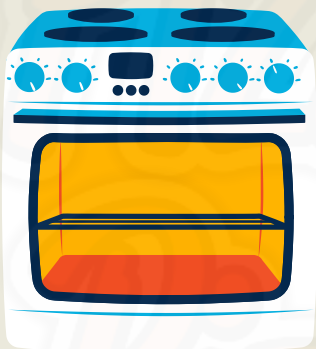
Stesura su
letto di semola



Integliamento



Forno già caldo a 250°



Schema con orari indicativi

- 13:00 Togli dal frigo
- 14:00 Stemperare dal frigo
- 14:05 Staglo e Pirlatura
- 14.30 Contenitori
- 17:30 Appretto (3 ore di media)
- 18.00 Stesura e integliamento con condimento
- 18.30 Forno per 8/9 min sotto e 7/8 min sopra
- 19:00 Pizza pronta

Alcuni Link utili su:
<https://www.pizzaefocaccia.it/>

1. **Pizza Bonci 24 ore**
2. <https://www.pizzaefocaccia.it/pizza-bonci-impasto-per-pizza-24-ore-lievitazione/>
3. **Pizza Bonci 8 ore**
4. <https://www.pizzaefocaccia.it/ricetta-pizza-bonci-lievitazione-8-ore/>
5. **Pinsa Romana metodo Bonci**
6. <https://www.pizzaefocaccia.it/pinsa-romana-ricetta-base-metodo-bonci/>
7. **Impasto No-Knead**
8. <https://www.pizzaefocaccia.it/impasto-no-knead/>
9. **Focaccia Barese**
10. <https://www.pizzaefocaccia.it/focaccia-barese-originale-pugliese/>
11. **Focaccia Genovese**
12. <https://www.pizzaefocaccia.it/focaccia-genovese-impasto-diretto/>
13. **Focaccia Senza Glutine 5 ore**
14. <https://www.pizzaefocaccia.it/focaccia-senza-glutine-5-ore/>
15. **Pesche Dolci**
16. <https://www.pizzaefocaccia.it/pesche-dolci-ricetta/>

Alcuni Link utili su:
<https://calcolapizza.pizzaefocaccia.it/>

1. **Calcola pizza per teglia**
2. <https://calcolapizza.pizzaefocaccia.it/calcola-pizza/>
3. **Calcola pizza napoletana**
4. <https://calcolapizza.pizzaefocaccia.it/calcola-pizza-napoletana/>
5. **Calcola pizza con lievito madre**
6. <https://calcolapizza.pizzaefocaccia.it/calcola-pizza-per-lievito-madre/>
7. **Calcola polish**
8. <https://calcolapizza.pizzaefocaccia.it/calcola-poolish/>
9. **Calcola forza 2 farine**
10. <https://calcolapizza.pizzaefocaccia.it/calcolo-forza-farina-w/>
11. **Quanto impasto in teglia**
12. <https://calcolapizza.pizzaefocaccia.it/calcolo-impasto-pizza-in-teglio/>
13. **Calcolo della percentuale**
14. <https://calcolapizza.pizzaefocaccia.it/calcolo-percentuale/>

Quelli di Bonci *PizzaeFocaccia.it*