

PIZZA IN 24 ORE

Quelli di Bonci

INGREDIENTI 2 TEGLIE 40X15



370 gr FARINA 0 W260



280 gr ACQUA



2,3 gr LIEVITI FRESCO



7gr SALE



7 gr OLIO

www.pizzaefocaccia.it

PROCEDIMENTO

1



Inseriamo in una ciotola tutta la quantità di farina.

2



Inseriamo lievito.

3



Inseriamo il 90% di Acqua

4



Mescoliamo fino ad avere un composto quasi omogeneo e facciamo la prima pausa che durerà 20 minuti (Prima Pausa)

5



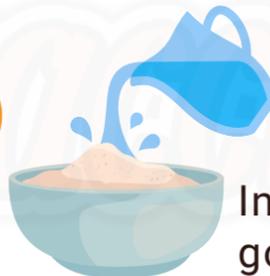
Prima pausa che durerà 20 minuti (Prima Pausa)

6



Inseriamo il sale

7



Inseriamo un goccio d'acqua

8



Impastiamo e aggiungiamo la restante acqua un pò per volta fino a terminarla

9



Aggiungiamo l'olio in 2 momenti

10



Dopo aver ottenuto un impasto omogeneo facciamo una pausa di 20 minuti

www.pizzaefocaccia.it

1/3

Quelli di Bonci

11



Prima serie di pieghe

12



Pausa 15/20 minuti

13



Secondo serie di pieghe

14



Pausa 15/20 minuti

15



Terzo giro di pieghe

16



Facciamo il panetto

17



Mettiamolo in un contenitore chiuso

18



Pausa 30/60 minuti

19



In Frigorifero

20



Per 24 ore

21



Dopo le 24 ore

22



Pausa 30/60 minuti per stemperare

23



Passiamo allo staglio

24



Facciamo i panetti con delicatezza (pirlatura)

25



Lasciamolo lievitare per l'ultima volta (appretto)

26



Dura da 2 a 6 ore o al raddoppio

27



Al suo raddoppio passiamo alla stesura

28



Stesura su letto di semola

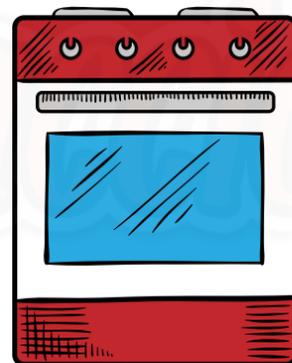
29



In Teglia

30

Cottura in forno a 250°



Quelli di Bonci

www.pizzaefocaccia.it

Schema con orari indicativi

- 01 - 00:00 Inseriamo la farina nella ciotola
- 02 - 00:01 Inseriamo il lievito secco
- 03 - 00:02 Inseriamo il 90% d'acqua
- 04 - 00:03 Mescoliamo fino ad avere un composto quasi omogeneo
- 05 - 00:10 Facciamo la prima pausa che durerà 20 minuti (Prima Pausa)
- 06 - 00:30 Inseriamo il sale
- 07 - 00:31 Inseriamo un goccio d'acqua
- 08 - 00:32 Riprendiamo a impastare inserendo l'acqua un pò per volta
- 09 - 00:50 Inseriamo l'olio in due fasi
- 10 - 01:00 Pausa per 15/20 minuti
- 11 - 01:20 Prima serie di pieghe
- 12 - 01:25 Seconda Pausa per 15/20 minuti
- 13 - 01:45 Seconda serie di pieghe
- 14 - 01:50 Ultima pausa 15/20 minuti
- 15 - 02:20 Terzo giro di pieghe
- 16 - 02:25 Facciamo un panetto
- 17 - 02:30 Mettiamolo in un contenitore capiente chiuso
- 18 - 02:35 Pausa da 30 a 60 minuti (Puntata)
- 19 - 02:40 In frigorifero sul ripiano più basso a 4 gradi
- 20 - 02:45 Pausa da 24 ore (minimo 18 ore)
- 21 - 02:50 del giorno dopo l'impasto non deve lievitare ma maturare
- 22 - 02:55 Mettiamo il contenitore a stemperare per 30/60 minuti
- 23 - 03:55 Passiamo allo staglio in due panetti da 330 gr
- 24 - 04:10 Facciamo due panetti con delicatezza facendo una piega di rinforzo
- 25 - 04:30 Mettiamo i panetti nei contenitori a T.A. (temperatura ambiente)
- 26 - 04:35 Ultima lievitazione da 2 a 6 ore (o al raddoppio)
- 19 - 07:35 Stesura del panetto su letto di semola
- 20 - 07:45 In teglia spennellata con olio
- 21 - 07:55 Forno già caldo 250° statico per 8/9 min sotto 6/7 min al centro

La ricetta con le foto e vari passaggi la trovi su:

<http://www.pizzaefocaccia.it>

Alcuni Link utili come i Calcolatori, puoi trovarli 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-tegla/>**
13. **Calcolo della percentuale**
14. **<https://calcolapizza.pizzaefocaccia.it/calcolo-percentuale/>**



Quelli di Bonci