

PIZZA IN GIORNATA

Quelli di Bonci

INGREDIENTI



740 g. FARINA



550 g. ACQUA



1,5 g. LIEVITI SECCO



15 g. SALE



15 g. 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



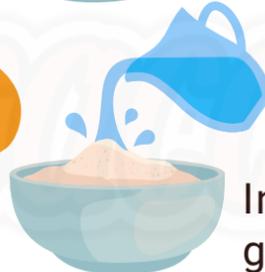
Prima pausa che durerà 20 minuti (Prima Pausa)

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

11



Primo giro di pieghe

17



Mettiamolo in un contenitore chiuso

12



Pausa 15/20 minuti

18



Aspettiamo che raddoppi

13



Secondo giro di pieghe

19



Stesura

14



Pausa 15/20 minuti

20



In Teglia

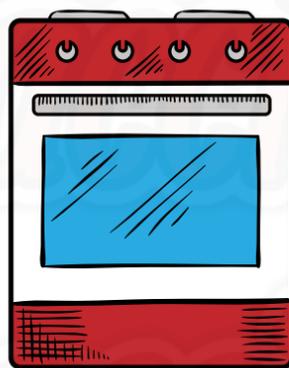
15



Staglio

21

Cottura in forno a 250°



16



Facciamo il panetto

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 - 02:10 Staglio

16 - 02:25 Panetti

17 - 02:35 Mettiamo i panetti nei contenitori

18 - 02:36 Portiamo a in lievitazione che può durare dalle 2 alle 6 ore

19 - 06:37 Stesura del panetto su letto di semola

20 - 06:50 In teglia

21 - 07:00 Forno già caldo 250° statico per 8/9 min sotto 6/7 min al centro

Quelli di Bonci

La ricetta con le foto e vari passaggi la trovi su:
<http://www.pizzaefocaccia.it>

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 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 poolish**
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

PizzaeFocaccia.it