

PIZZA NO KNEAD

Quelli di Bonci

INGREDIENTI 2 TEGLIE 40X15



370 g. FARINA 0 o 00 W 260



278 gr ACQUA



2 gr LIEVITO FRESCO



7 gr SALE



7 gr OLIO

www.pizzaefocaccia.it

PROCEDIMENTO

1



Inseriamo in una ciotola tutta la quantità di farina.

6



Inseriamo il sale

2



Inseriamo il lievito.

7



Mescoliamo senza incordare l'impasto

3



Inseriamo il restante 50% di Acqua

8



Inseriamo l'olio

4



Mescoliamo dal bordo al centro fino ad avere un composto quasi omogeneo

9



L'impasto deve risultare grumoso

5



Inseriamo la restante acqua in 2 volte

10



Primo riposo da 60 minuti

- 11**  Facciamo le pieghe fino ad ottenere un impasto asciutto
- 12**  Facciamo un panetto
- 13**  Mettiamolo in un contenitore oliato e chiuso
- 14**  Pausa 30/90 minuti
- 15**  In frigorifero
- 16**  Per 24 ore
- 17**  Aspettiamo che raddoppi altrimenti attendiamo arrivando a T.A.
- 18**  Staglio
- 19**  Facciamo il panetto
- 20**  In un recipiente aspettiamo il raddoppio
- 21**  aspettiamo il raddoppio 2/5 ore
- 22**  Stesura su semola
- 23**  Trasferiamo la pasta in teglia
- 24**  Inforniamo a 250°

Schema con orari indicativi

- 01 - 00:00 Inseriamo la farina nella ciotola
02 - 00:01 Inseriamo il lievito secco
03 - 00:02 Inseriamo il 50% d'acqua
04 - 00:03 Mescoliamo fino ad avere un composto quasi omogeneo
05 - 00:10 Inseriamo la restante acqua in 2 volte
06 - 00:11 Inseriamo il sale
07 - 00:15 Riprendiamo a impastare
08 - 00:16 Inseriamo l'olio in due fasi
09 - 00:20 L'impasto risulta grumoso
10 - 01:20 Prima pausa di 60 minuti
11 - 01:30 Prima serie di pieghe fino ad ottenere un impasto sodo e asciutto
12 - 01:35 Facciamo un panetto
13 - 01:36 Mettiamolo in un contenitore ermetico
14 - 02:37 seconda pausa da 30 a 90 minuti
15 - 02:38 Poggiamo il contenitore in frigo
16 - 02:40 **Pausa di 24 ore a 4 gradi** come indicato
17 - 02:45 Il panetto è raddoppiato ok, altrimenti a TA aspettiamo che raddoppi
18 - 02:50 Dividiamo l'impasto in 2 parti uguali
19 - 03:00 Formiamo i panetti aiutandoci con uno spolvero di semola
20 - 03:15 Mettiamo a riposare il panetto in un contenitore chiuso
21 - 06:20 Pausa dalle 2 a 5 ore o al suo raddoppio
22 - 06:21 Facciamo la stesura su letto di semola
23 - 06:30 Mettiamo l'impasto in teglia spennellata con olio
24 - 06:40 Forno già caldo 250° statico per 8/9 min sotto 6/7 min al centro

*T.A. temperatura ambiente

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-teglio/>
13. **Calcolo della percentuale**
14. <https://calcolapizza.pizzaefocaccia.it/calcolo-percentuale/>