

Ricette



FARINA[®]
DAL TERRITORIO IL SAPORE DELLA PIZZA

**Antonio
Laudati**

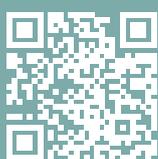
pizzeriarifarina.it - Viale L. Da Vinci, 33 Pesaro

NAPOLETANA CON BIGA

Massa g	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
200	farina 300w			
2	lievito			
90	acqua			
	fare maturare 24 ore a 10-12 gradi			
800	farina 260w			
30	sale			
590	acqua			
1	lievito			

Massa della ricetta	Durata impasto	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi
Temperatura di cottura °C	Tempo di cottura	min.		Tiraggio: Laperto Lchiuso

Rifinitura e decorazione				°C	Tempo	*R
Lavorazione		°C	Tempo	*R	*R = altri rischi	



FARINA[®]
DAL TERRITORIO IL SAPORE DELLA PIZZA

**Antonio
Laudati**

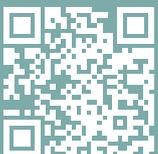
pizzeriarifarina.it - Viale L. Da Vinci, 33 Pesaro

NAPOLETANA (diretta)

Massa g		Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
1000		farina 260/300w			
500		acqua			
		fare autolisi 3-4 ore			
30		sale			
170		acqua			
3-5		lievito			

Massa della ricetta	Durata impasto	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi
Temperatura di cottura °C	Tempo di cottura	min.		Tiraggio: Laperto Lchiuso

Rifinitura e decorazione				°C	Tempo	*R
Lavorazione		°C	Tempo	*R	*R = altri rischi	



FARINA[®]
DAL TERRITORIO IL SAPORE DELLA PIZZA

**Antonio
Laudati**

pizzeriafarina.it - Viale L. Da Vinci, 33 Pesaro

PIZZA CLASSICA

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
1000		Farina			
2		Lievito			
600		Acqua			
20		Olio			

Massa della ricetta	Durata impasto	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi
Temperatura di cottura °C	Tempo di cottura	min.		Tiraggio: Laperto Lchiuso

Rifinitura e decorazione				°C	Tempo	*R
Lavorazione		°C	Tempo	*R	*R = altri rischi	



FARINA[®]
DAL TERRITORIO IL SAPORE DELLA PIZZA

**Antonio
Laudati**

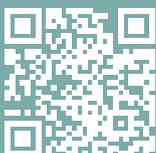
pizzeriafarina.it - Viale L. Da Vinci, 33 Pesaro

PIZZA IN PALA CON FERMENTO

Massa g	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
500	farina 280w			
300	acqua			
5	lievito			
	fare maturare a 4 gradi per 12-16 ore.			
500	farina 210w			
5	malto			
25	sale			
30	olio			
500	acqua			

Massa della ricetta	Durata impasto	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi
Temperatura di cottura °C	Tempo di cottura	min.		Tiraggio: Laperto Lchiuso

Rifinitura e decorazione				°C	Tempo	*R
Lavorazione		°C	Tempo	*R	*R = altri rischi	



FARINA[®]
DAL TERRITORIO IL SAPORE DELLA PIZZA

**Antonio
Laudati**

pizzeriafarina.it - Viale L. Da Vinci, 33 Pesaro

PIZZA IN PALA DIRETTA

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
1000		Farina			
5		Lievito			
800		Acqua			
25		Sale			
50		Olio evo			

Massa della ricetta	Durata impasto	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz):
Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi
Temperatura di cottura	°C	Tempo di cottura	min.	Tiraggio: Laperto Lchiuso

Rifinitura e decorazione				°C	Tempo	*R
Lavorazione		°C	Tempo	*R	*R = altri rischi	



FARINA[®]

DAL TERRITORIO IL SAPORE DELLA PIZZA

**Antonio
Laudati**

pizzeriafarina.it - Viale L. Da Vinci, 33 Pesaro