



PIZZETTA SOFT MEDITERRANEA

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	g 1000
GRAN MEDITERRANEO	g 1000
BURRO 82% M.G. - O MARGARINA CREMA	g 100
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30
LIEVITO COMPRESSO	g 50
ACQUA	g 950

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare in pezzi da 80 grammi.

Arrotolare formando delle palline, mettere su teglie con carta da forno e lasciare riposare per 5 minuti.

Schiacciare le palline appiattendole bene e formando delle pizzette.

Mettere a lievitare a 28-30°C per circa 1 ora.

Farcire la superficie con polpa di pomodoro, melanzane fritte, pesto di basilico, cubetti di mozzarella e una spolverata di parmigiano.

Cuocere a 220°C per 15 minuti circa.



RICETTA CREATA PER TE DA **PIERO GERVASI**

PASTICCIERE