



PIZZA NAPOLITAINE CONTEMPORAINE



À Retenir

- Version moderne de la pizza napolitaine traditionnelle
- Taux d'hydratation élevé : 65%-75% ou +
- Empâtement majoritairement indirect
- Pizza aux bords gonflés, tachetés « léopard »
- La Mozzarella Fiordilatte pour pizza, fabriquée en Italie, offre :
 - 2 découpes (Julienne & Taglio Napoli)
 - Une couleur blanche après cuisson
 - Un bon goût frais et lactique



IDÉAL POUR

- Pizza napolitaine contemporaine
- Et aussi pizza portafoglio, pinsa...

LISTE D'INGRÉDIENTS

Pour la pâte (hydratation à 60%) :

• Farine T0 ou T00	1 Kg
• Eau (température ambiante)	0,650 Kg
• Sel	0,025 Kg
• Levure fraîche	0,005 Kg

Poids total : environ 1,680 Kg de pâte pour 6 pâtons

Pour la garniture (par pizza) :

• Mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale	0,080 à 0,100 Kg
• Tomates San Marzano pelées	0,080 à 0,100 Kg
• Basilic frais	4 feuilles
• Huile d'olive extra vierge	un filet

MATÉRIEL

- Cul de poule
- Bac de pousse
- Pétrin (optionnel)
- Cuillère à sauce tomate
- Coupe pâte
- Pelle à pizza
- Four à bois (ou électrique, à gaz)
- Film alimentaire