

**irca****Linea preparati per panificazione****FOCACCIA & PIZZA**

Pizza tipo "napoletana"

FOCACCIA & PIZZA	g 1.000
Acqua	g 500
Olio extra vergine d'oliva	g 20
Lievito	g 5

(lievitazione lunga - impasto del giorno precedente)

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciar riposare l'impasto ottenuto per circa 30 minuti, avendo cura di coprirlo con un telo di politene.

Suddividere l'impasto in pezzature da 250-280 g, arrotolare e porre negli appositi contenitori plastici. Coprire con teli di politene sottile ed riporre i contenitori in frigorifero.

L'indomani, trascorse almeno 12 ore, togliere i contenitori dal frigorifero circa mezz'ora prima di dover produrre le pizze, lasciandoli a temperatura ambiente. Appiattare le pastelle utilizzando abbondante farina, farcire a piacere e cuocere in forno a 300-320°C per qualche minuto.