

Indice:

Storia della pizza

Introduzione

L'origine del nome pizza margherita

Capitolo I

Gli Ingredienti

1. La farina

2. La gluttenina e le gliadine

3. Gli enzimi

4. Il lievito

5. La lievitazione

6. La maturazione dell'impasto

- Puntatura, Staglio, Pirlatura e L'Appretto
- Approfondimenti sulla maturazione dell'impasto

7. Il sale

8. L'acqua

Copyright © 2015

Capitolo II

Gli Additivi

1. Il latte
2. Lo strutto
3. La patata
4. Il malto
5. L'olio di semi
6. L'olio extravergine di oliva
7. Conclusioni

Capitolo III

Gli Impasti

1. La temperatura dell'impasto
2. L'autolisi
3. L'impasto indiretto con il Poolish
4. L'impasto indiretto con il lievito naturale
5. L'impasto indiretto con biga
6. L'impasto diretto
7. L'impasto indiretto alla napoletana

8. Gli impasti vari

- L’impasto con lo strutto
- L’impasto con il poolish
- L’impasto con farina di soia
- L’impasto con la patata (metodo diretto)

Capitolo IV

Principi di cottura

La cottura della pizza in pratica

Capitolo V Conclusioni

1. Le regole d’oro per un ottimo impasto

- Tempo
- Temperature da controllare
- Come stendere l’impasto
- Come farcire
- Temperature di cottura
- Mettere la pizza in forno
- Come girare la pizza
- La pizza in teglia

Copyright © 2015