

Giovanni	
PIZZA_NAPOLETANA_DIRETTO_AUTUNNO_E_PRIMAVERA	
Proporzioni	
Idro	65%
Farina	1538.5 gr./lit.
Sale	52 gr./lit. - 3.4% sulla farina
Grassi	10 gr./lit. - 0.7% sulla farina
Lievito (LdB)	1.33 gr./lit. - 0.09% sulla farina
Lievitazione	
Metodo di impasto	Diretto
Durata lievitazione	22 ore - Puntata 9 ore, Appretto 13 ore
Temperatura lievitazione	Puntata 20 gradi C, Appretto 20 gradi C
Profilo	Pizza Napoletana
Metodo di calcolo	Lievito di Birra Fresco (LdB) - Coeff. = 28
Ingredienti	
Quantita'	N. panielli 18 da 215 gr. - Peso totale impasto 3872 gr.
Farina	2290 gr.
Acqua	1488 gr.
Sale	77 gr.
Grassi	15 gr.
Lievito (LdB)	1.99 gr.
Procedimento	
Autolisi - Calcolo	acqua e sale in percentuale sui singoli ingredienti
Autolisi - Durata	5 ore
Autolisi - Farina	1145 gr. - 50% sulla farina della ricetta
Autolisi - Acqua	1414 gr. - 95% sull'acqua della ricetta
Autolisi - Sale	2 gr. - 3% sul sale della ricetta
Impasto - Durata impastamento	45 minuti - comprese eventuali soste
Impasto - Farina	1145 gr.
Impasto - Acqua	74 gr.
Impasto - Sale	75 gr.
Impasto - Grassi	15 gr.
Impasto - Lievito (LdB)	1.99 gr.
Tempistiche	
Avvio Autolisi	08:45 del 16/04/2017 - Durata: 5 ore
Avvio Impastamento	13:45 del 16/04/2017 - Durata: 45 minuti
Avvio Puntata	14:30 del 16/04/2017 - Durata: 9 ore
Avvio Appretto	23:30 del 16/04/2017 - Durata: 13 ore
Avvio Cottura	12:30 del 17/04/2017
Informazioni aggiuntive	
Forza della Farina (W)	Per l'impasto finale si suggerisce l'impiego di farina/e con valore medio W 285 (proteine ~12.8%)
Temperatura Acqua	Per la chiusura dell'impasto a 20.5 gradi (Impasto a mano) si suggerisce di usare acqua alla temperatura di ~20.5 gradi.
Note	
<p>--- Mix Farine ---  Valore medio di forza delle farine: W290  5% - W200 - Semola rimacinata  5% - W260 - Caputo tipo 1  25% - W380 - Caputo Manitoba Oro  65% - W265 - Caputo Pizzeria</p> <p>--- Impastamento con planetaria ---  - 1 min. a vel. 1 impasto autolitico con acqua restante e lievito  - 2 min a vel. 1  - Stop 10 min.  - Inserire il sale  - 2 min. a vel. 2  - 1 min. a vel. 3  - Chiusura l'impasto tra 18 e 21 gradi (20.7).  - 1mo giro di pieghe a tre  - Stop 15 min.  - 2do giro di pieghe a tre</p>	

Questa ricetta e' stata calcolata con OpenPizza  
<http://openpizza.ddns.net>