

Giovanni	
Attenzione: la quantita' di lievito del Poolish supera quella della ricetta. Sara' quindi utilizzato nel poolish tutto il lievito previsto nella ricetta. Altrimenti diminuire la percentuale di lievito oppure aumentare la durata o la percentuale di farina del Poolish	
PIZZA_NAPOLETANA_MASTOMIX	
Proporzioni	
Idro	63%
Farina	1587.3 gr./lit.
Sale	48 gr./lit. - 3% sulla farina
Grassi	15 gr./lit. - 0.9% sulla farina
Lievito (LdB)	5.35 gr./lit. - 0.34% sulla farina
Pasta di Riporto (PdR)	15% sulla farina
Lievitazione	
Metodo di impasto	Indiretto con Poolish di 3 ore
Durata lievitazione	8 ore - Puntata 2 ore, Appretto 6 ore
Temperatura lievitazione	Puntata 20 gradi C, Appretto 20 gradi C
Profilo	Pizza Napoletana
Metodo di calcolo	Lievito di Birra Fresco (LdB) - Coeff. = 37
Potere lievitante della Pasta di Riporto (PdR)	Nulla
Ingredienti	
Quantita'	N. panielli 6 da 220 gr. - Peso totale impasto 1441 gr.
Farina	791 gr.
Acqua	498 gr.
Sale	24 gr.
Grassi	7 gr.
Lievito (LdB)	2.67 gr.
Pasta di Riporto (PdR)	118.58 gr.
Procedimento	
Poolish - Durata	3 ore
Poolish - Farina	263 gr. - 33.3% sulla farina
Poolish - Acqua	263 gr. - 100% sulla farina della Poolish
Poolish - Lievito (LdB)	2.67 gr. - 1.01% sulla farina del Poolish
Poolish - Pasta di Riporto (PdR)	118.58 gr. - 45% sulla farina della Poolish
Autolisi - Calcolo	acqua e sale in percentuale sui singoli ingredienti
Autolisi - Durata	3 ore
Autolisi - Farina	263 gr. - 33.3% sulla farina della ricetta
Autolisi - Acqua	235 gr. - 47.1% sull'acqua della ricetta
Impasto - Durata impastamento	30 minuti - comprese eventuali soste
Impasto - Farina	264 gr.
Impasto - Acqua	0 gr.
Impasto - Sale	24 gr.
Impasto - Grassi	7 gr.
Impasto - Lievito (LdB)	0 gr.
Tempistiche	
Avvio Poolish	08:30 del 15/05/2016 - Durata: 3 ore
Avvio Autolisi	08:30 del 15/05/2016 - Durata: 3 ore
Avvio Impastamento	11:30 del 15/05/2016 - Durata: 30 minuti
Avvio Puntata	12:00 del 15/05/2016 - Durata: 2 ore
Avvio Appretto	14:00 del 15/05/2016 - Durata: 6 ore
Avvio Cottura	20:00 del 15/05/2016
Informazioni aggiuntive	
Forza della Farina (W)	Per il Poolish si suggerisce l'impiego di farina/e con valore medio W 240 (proteine ~12%) Per l'impasto finale si suggerisce l'impiego di farina/e con valore medio W 240 (proteine ~12%)
Temperatura Acqua	Per il Poolish si suggerisce di usare acqua alla temperatura di ~31 gradi. Per la chiusura dell'impasto a 22 gradi (Impasto a mano) si suggerisce di usare acqua alla temperatura di ~25 gradi.
Note	
Riferimenti MASTOMIX di Antonio Ingenito	
"http://www.laverace.info/forum/viewtopic.php?f=64&t=71&sid=d5dafb0eca6dc0caf0f99bb7e56d5e41"	
"https://www.youtube.com/watch?v=WFWgUX6KpRc"	
"http://www.alfornodiosvy.com/forum/viewtopic.php?f=11&t=37"	
"http://aconfraternitadellapizza.forumfree.it/?t=65841141"	
<p>---Farine---</p> <p>MIX #1</p> <p>Valore medio di forza delle farine: W321</p> <p>50% - W380 (Caputo Manitoba tipo 0)</p> <p>10% - W200 (Semola rimacinata)</p> <p>10% - W240 (Spadoni tipo 1 macinata pietra)</p> <p>30% - W290 (Caputo Pizzeria)</p>	
<p>---Pasta di Riporto---</p> <p>PdR di (almeno) 36H, al minimo il 10,5% sulla farina.</p>	