

Passione per la Pizza Napoletana

Dalla nuova linea Passione Pagani, il molino presenta uno dei prodotti di punta. Una farina studiata dal laboratorio interno per la preparazione della tradizionale pizza napoletana.

A cura della redazione - Foto courtesy of Molino Pagani



Pizza Napoletana con Passione Pagani

Ingredienti

Per il lievito

Passione Pagani per Pizza Napoletana g 1.000
acqua g 500
lievito di birra fresco g 5 (2,5 g se secco)

Per l'impasto

Passione Pagani per Pizza Napoletana g 200
acqua g 280
sale g 26
olio extravergine d'oliva g 26

Procedimento

Lievito

Impastare 4 minuti in prima velocità. Mettere in un mastello coperto a 4°C per 24 ore o a temperatura ambiente max 18°C per 14/16 ore.

Impasto

Impastare il lievito con la farina e 140 g di acqua fino a ottenere un impasto liscio e asciutto, mettere in seconda velocità aggiungendo il sale e la restante acqua. L'impasto deve risultare morbido ma non appiccicoso. Far riposare la pasta 10 minuti sul tavolo, formare le palline da 280 g e metterle in cassette coperte. Lasciare a temperatura ambiente per 30 minuti. Mettere in cella a 4°C per 24 ore. Le palline, prima dell'utilizzo, vanno tenute fuori cella per almeno 3 ore (in base alla temperatura ambiente).

Passione Pagani per Pizza Napoletana è il prodotto di punta della nuova linea Passione Pagani. Si tratta di una farina, studiata dal laboratorio interno di Ricerca e Sviluppo di Molino Pagani appositamente per la pizza tradizionale napoletana. È una farina in grado di sopportare lunghe lievitazioni ed esaltare al massimo l'impasto ottenuto. In questo modo l'artigiano avrà la base perfetta per qualsiasi tipo di farcitura.

La librea della nuova referenza è un sacco rosso che racconta, anche visivamente, l'ispirazione "napoletana" della farina, con il Golfo di Napoli e le coordinate geografiche della città partenopea. Sul retro del sacco, la ricetta suggerita da Molino Pagani (che vi proponiamo, ndr). Il molino sta organizzando delle giornate dimostrative presso il proprio laboratorio che permetteranno agli artigiani di provare e assaggiare la pizza ottenuta con Passione Pagani.



molinopagani.it