

# PIZZA MAKING

## Оглавление (Sommario)

Ассоциация Pizza Vera Italiana (школа PizzaMaking)

Вы знаете, полезные преимущества пиццы?

Итальянская пицца - Тесто

Пшеница - Frumento o grano (Triticum durum) - IL GRANO - Frumento o grano (Triticum durum)

Разница между Мягкой и Твердой пшеницы

Мука- farina из мягкой пшеницы

Глютеин - Что такое glutine?

Что такое водопоглощение муки?

Просеивание - L'abburrattamento

Хранение муки

Несколько видов муки

Определение мощности муки

Реакция Майяра и тесто для пиццы

**ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ**

**ДРОЖЖИ МАТЕРИ- LIEVITO MADRE**

**BIGA – POOLISH - Опара - Жидкая Опара**

Мука Манитоба - La farina Manitoba,

Минеральная вода - Acqua Minerale

Морская соль в тесте

Тестомешалка руки - IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI

ТЕСТОМЕШАЛКА С ВИЛКА - IMPASTATRICE A FORCELLA

Брожение - La Lievitazione

Формовка - Staglio

Замешивание - Impastare

Для приготовления источника тепла, как правило, два: дровяная печь или электрическая.

Печи для пиццы - Forni Pizza: Основные характеристики

Дровяная печь - Forno a legna

Хлеб и другое приготовление в дровяной печи.

Дровяная печь для наплетана

Бasilico - Basilico

Обработка теста

Оливковое масло, помидоры и моцарелла - Olio di oliva, pomodoro e mozzarella

Интернациональная спецификация для получения коллективной марки Pizza Vera Italiana

Спецификация - Товарные и законодательные аспекты продукта.

Статья 1 Описание продукта

Статья 2 Описание метода производства

2.1 - Производство диска теста

2.1.1 продукты (подробнее см приложение Ингредиенты)

Пицца вида неаполитана традиционная (всегда с краями)

Пицца вида романа традиционная (тонкая, без края)

Спецификация воды (как для вида неаполитана так и романа)

Соль (как для вида неаполитана так и романа)

Дрожжи

2.1.2. - Дозировка и рецепты

Дозировка для теста - Пицца вида неаполитана

Дозировка для теста - Пицца вида романа

2.1.3. Техника

Техника производства пиццы вида Неаполитана

Техника производства пиццы вида Романа

2.1.4. - Характеристики

2.1.5 - Брожение и формовка

Пицца вида Неаполитана

Пицца вида Романа

2.2 - Формирование диска из теста

Пицца вида Неаполитана

Пицца вида Романа

2.3 - Добавки для диска теста

Пицца вида Неаполитана

2.3.1 Ингредиенты

Пицца вида Романа

2.3.1 Ингредиенты

2.3.2 - Дозировка и рецепты - Пицца настоящая Неаполетана

2.3.3 - Технологический процесс

Маринара:

Маргарита:

2.4. Приготовление приправленного диска теста

Пицца вида Неаполетана

Пицца вида Романа

2.5 Окончательный внешний вид и вкус

Пицца вида Романа

2.6. - Хранение

Статья 3 - Требования к оборудованию

3.1 Тесто-мешалка

3.2. Лотки и Лопатки

3.2.1. Лотки

3.2.2. Лопатки

3.3. Печь и лопата

3.3.1 Печь - для вида Пицца Неаполетана

3.3.2 Лопата

3.3.3 Древесина - для вида Пицца Неаполетана

Статья 4 - Вариации допускаемые в производстве Пиццы

4.1 Вида Пицца Романа

Статья 5 - Марка Ассоциации и ее использования

Статья 5 - Марка Ассоциации и ее использования

5.1 Марка

5.2 Использование марки

6.1 Международное свидетельство

Приложение - Международный сертификат

Приложение А - Соглашение между сторонами

PIZZA ALLA PALA - пицца для пивных баров

PIZZA GOURMET

GRAMMATURA PIZZE CLASSICHE ITALIANE - Рецепты блюд пицца

Фокачча

Фокачча с песто

Пицца маринара

Пицца маргерита

Пицца ветчина и грибы

Пицца салями

Пицца вегетарианская

Пицца четыре сезона

Пицца пармская ветчина и рукола

Пицца буфалина

Пицца с морепродуктами

Пицца Марино

Пицца рианата

Пицца четыре сыра

Пицца с лососем и цуккини

Пицца с белыми грибами