

Пицца вида неаполетана традиционная (всегда с краями)

Оптимальные значения для длительного процесса брожения и получения теста с отличными характеристиками растяжимости/эластичности

W	220-280
P/L	0,50-0,70
Assorbimento	55-62
Stabilità	4-12
Value index - Caduta E max.	10
Falling	300-400
Glutine secco.	9,5 - 11g %
Proteine.	11-12,5 g %
Proteine	11-12,5 g %

Такие параметры оптимальны для муки средней силы и отлично подходят для выпечки.

Пицца вида романа традиционная (тонкая, без края)

Оптимальные значения для длительного процесса брожения и получения теста с отличными характеристиками растяжимости/эластичности

W	220-260
P/L	0,60-0,70
Assorbimento	53-55
Stabilità	4-7
Value index - Caduta E max.	10
Falling	300-330
Glutine secco	10,50%
Proteine	11,50%

Такие параметры оптимальны для муки средней силы и отлично подходят для выпечки.

Спецификация воды (как для вида неаполитана так и романа)

Вода чистая и здоровая, негазированная, которая не содержит микроорганизмов, паразитов и химических веществ в концентрации, которые представляют опасность для здоровья человека, используется для питья, для приготовления еды и напитков, и другого, используемые в домашних условиях и промышленных.

Температура для использования = 20°-22°C STD

Жесткость = средняя

pH = 6-7

Соль (как для вида неаполитана так и романа)

Должна быть использована морская соль (кухонная соль).

Дрожжи

В пицце вида неаполетана можно использовать прессованные дрожжи, биологический продукт жёлтого, серого или цвета соломы, слабовыраженный вкус и с низкой степенью кислотности. Должны быть использованы пивные дрожжи используемые в домашних условиях в объеме 25-500 грамм (*Saccharomices cerevisiae*).

В пицце вида романа можно использовать сухие прессованные дрожжи. Разрешается использование натуральных дрожжей (закваска) как для вида неаполетана так и романа.

2.1.2. - Дозировка и рецепты