

Любые печи большего диаметра не рекомендуются, так как они не позволяют в любом случае управлять в одно и тоже время приготовлением 6-ю пиццами.

Основа печи в норме делится на 4 части в форме конуса и опирается на смесь песка и соли действует как тепловой диффузор, изоляция и тепловой аккумулятор.

6.3.2 Лопата

Обычно лопаты двух видов:

Лопата деревянная или алюминиевая (разного размера от 35 см - 55 см): используется, чтобы испечь пиццу.

Пиццамейкер посыпает лопату небольшим количеством муки, для того, чтобы пицца легко соскальзывала с лопаты в печь.

Это осуществляется с быстрым движением запястья, удерживая лопату под углом 20-25 ° к плоскости самой печи.

Лопата металлическая (круглая): используется для перемещения пиццы из печи после приготовления.

6.3.3 Древесина - для вида Пицца Неаполетана

Для приготовления пиццы неаполитанской должны использоваться древесина, которая не дает дыма или запаха, которые могут повлиять на вкус пиццы (дуб, ясень, бук, клен).

Для традиционной неаполитанской, в некоторых случаях пиццамейкер увеличивает температуру внутри печи добавлением древесной стружки, что позволило увеличить быстро пламя и мгновенно повысить температуру.

Статья 7 - Вариации допускаемые в производстве Пиццы

7.1 Вида Пицца Романа

Пицца вида романа это может быть произведено путем принятия определенной гибкость в рецепте, добавлением молока или сливочного масла для получения пиццы более мягкой, оливковое масло можно заменить подсолнечным маслом.

Вы можете использовать сочетание муки всегда учитывая W между 180 и 260.

Дрожжи могут быть сухие прессованные дрожжи, пивные дрожжи, закваска, можно использовать il polish o la biga.

Процесс закваски может быть переменным от 4 часов до 6, 8,12, 48 часов и 72 часа.

Размер пиццы может отличаться диаметр от 33 см до 45 см и 55 см.

При раскатке диска теста позволительно использовать скалку.

Пицца всегда готовится на дне печи, но возможно использование металлического диска для предварительного приготовления в течении 2 минут, завершение приготовления в нижней части печи.

Моццарелла всегда должна быть пицца -сыром. Печь может быть электрической, газовой или дровяной.

Статья 8 - Марка Ассоциации и ее использования

8.1 Марка

Марка Ассоциации представлена в виде щита с триколором, в центре пицца, в верхней части колпак повара и слова над ним (Associazione Pizza Vera Italiana)

