

# Di Pizza e Pizzerie

## NOTA:

In nero i contenuti già pubblicati

In arancione i contenuti **INEDITI**

## INDICE

INTRODUZIONE

### CAPITOLO 1 - L'ARTE INAPPRESA

UNA TECNICA, TANTE TECNICHE  
TRADIZIONE E INNOVAZIONE

### CAPITOLO 2 - PRIMA DI PARTIRE

COSA DICE LA LEGGE  
COSA DICE IL MERCATO  
COSA DICONO LE FINANZE

### CAPITOLO 3 - LA QUALITA'

UNA, NESSUNA E CENTOMILA  
CHE COS'È LA QUALITÀ?

### CAPITOLO 4 - L'IMPASTO

ASPETTI TECNICI

*Impasto Base*

*Impasto Dante*

*Impasto Il Periplo*

*Impasto Belvedere*

*Impasto Diamanti (per pizza napoletana)*

*Impasto Ducale*

*Impasto Il Duomo Bianco*

*Impasto Accademia*

*Impasto La Terrazza sul Golfo*

*Impasti Scientifici*

*Ricetta Anna*

*Impasto della domenica*

INCONVENIENTI

RIPOSO E PUNTATURA

### CAPITOLO 5 - A LIEVITAZIONE

ASPETTI TECNICI

*Impasto Maria Stuarda*

## LIEVITO MADRE

*Impasto La Cattedrale*

*Impasto Mediterraneo*

## LIEVITO DI BIRRA

### IMPASTO INDIRETTO

*Impasto La Castellana (pizza al taglio)*

*Impasto La Riviera (pizza al taglio)*

*Impasto Piazza Grande*

### IMPASTO DIRETTO

*Impasto Il Giardino d'Inverno*

## LA MATURAZIONE

*Impasto Il Cedro*

## INCONVENIENTI

## CAPITOLO 6 - L'APERTURA DEL DISCO DI PASTA

### ASPETTI TECNICI (\*)

\*Contiene integrazioni su:

- Passaggi da eseguire
- Ritmo e lavorabilità
- Diametro della pizza

### IL CORDOLO

### INCONVENIENTI

### IL BELLO DELLA DIRETTA

## CAPITOLO 7 - LA FARCITURA

### ASPETTI TECNICI

### FARCIRE LA FANTASIA(\*)

\*Contiene integrazioni su:

- Pizze Bianche e Rosse
- Strie, Gnocchini e Pizze dolci

### PER LAVORARE(\*)

\*Contiene integrazioni su:

- Come e quanto farcire
- Le comande

### IL BELLO DELLA DIRETTA

### FARCIRE LA PIZZA IN TEGLIA O AL TRANCIO

## CAPITOLO 8 - LA COTTURA

### ASPETTI TECNICI(\*)

\*Contiene integrazioni su:

- Posizionamento della pizza nel forno

### TEMPERATURA

### LA COTTURA

IL BELLO DELLA DIRETTA 1

IL BELLO DELLA DIRETTA 2

COSA FARE SE...

QUANDO È COTTA LA PIZZA?

IL BELLO DELLA DIRETTA 3

COTTURA IN FORNO ELETTRICO O A GAS

*Pizza tonda o al trancio*

*Pizza in teglia*

## **CAPITOLO 9 - PIZZA E POI...**

COSA FARE SE L'IMPASTO RIMANE?

MEZZO METRO

PANINI, CALZONCINI, FOCACCE...

## **CAPITOLO 10 - ORGANIZZAZIONE E IMPRENDITORIALITÀ**

ORGANIZZAZIONE(\*)

\*Contiene integrazioni

IMPRENDITORIALITÀ

F.A.Q.

CONCLUSIONI

## **APPENDICE**

NORME IGIENICHE ELEMENTARI

INVIATECI I VOSTRI COMMENTI