



PIZZA NAPOLETANA STG



METODO DI PRODUZIONE Per la preparazione dell'impasto si mescolano farina, acqua, sale e lievito con l'impastatrice e si aggiungono gradualmente 1800 g di farina fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita "punto di pasta". Segue la prima fase di lievitazione di 2 ore con la formazione di una sorta di crosta. Si passa poi alla formatura dei panetti, esclusivamente a mano, posti a lievitare per 4 - 6 ore. Tale impasto è pronto per essere utilizzato entro le 6 ore successive. Lavorando il panetto a mano nella forma un disco di pasta con il "cornicione". La "Pizza Napoletana" - tipologia Marinara - viene condita con il pomodoro, un pizzico di origano; aglio a fettine, olio extra vergine di oliva; oppure, - tipologia Margherita - con il pomodoro, la Mozzarella di Bufala Campana DOP o la Mozzarella STG, olio e basilico fresco. La cottura avviene esclusivamente in forni a legno, dove si raggiunge una temperatura di cottura della platea 485°C circa per 60 - 90 secondi.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Pizza Napoletana è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, condita e cotta in forno a legna a base di farina di grano tenero, lievito di birra, acqua naturale potabile, pomodori pelati e/o pomodori freschi, sale marino o sale da cucina, olio d'oliva extravergine. Altri ingredienti che possono essere utilizzati sono l'aglio, l'origano, il basilico fresco la Mozzarella di Bufala Campana DOP, e la Mozzarella STG. La comparsa della "Pizza Napoletana" può essere fatta risalire ad un periodo storico che si colloca tra il 1715 ed il 1725 tra il 1715 ed il 1725. L'Oritano Vincenzo Corrado, Cuoco generale del Principe Emanuele di Francavilla, in un trattato sui cibi più comunemente utilizzati a Napoli, dichiara che il pomodoro viene impiegato per condire la pizza e i maccheroni, accomunando due prodotti che hanno fatto nel tempo la fortuna di Napoli e la sua collocazione nella storia della cucina.