

Pizzette al latte Ingredienti (per 100 pezzi) • Farina Manitoba (W 350-380): 1,2 kg • Farina 00: 600 gr • Latte intero: 1,1 litri • Lievito di birra fresco: 40 gr • Olio extravergine d'oliva: 90 ml • Sale fino: 35 gr • Zucchero: 20 gr	• Malto: 15 gr • Strutto o burro: 60 gr Per la farcitura base: • Salsa di pomodoro: 800 gr • Mozzarella fior di latte: 1,5 kg • Olio extravergine d'oliva: q.b. • Origano: q.b. • Sale: q.b.
1. Attivazione del lievito • Scaldare 150 ml di latte a 35-37°C e sciogliervi il lievito di birra • Aggiungere il malto e lo zucchero (raddoppiare lo zucchero in assenza di malto) • Mescolare e lasciare riposare 5-10 minuti fino a formare una schiuma 2. Preparazione della base • In impastatrice versare le farine setacciate ed il lievito attivato • Avviare a velocità bassa aggiungendo gradualmente il latte rimanente • Impastare per 5 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo • Aggiungere l'EVO a filo ed incorporare lo strutto (o burro) ammorbidito • Continuare ad impastare per altri 8-10 minuti • Sciogliere il sale in 30 ml di acqua tiepida ed aggiungere all'impasto negli ultimi 3 minuti di lavorazione impastando fino ad ottenere un impasto liscio, elastico e morbido • L'impasto deve staccarsi dalle pareti della ciotola • Al tatto deve risultare morbido, setoso e leggermente elastico • Temperatura ideale dell'impasto: 24-26°C 3. Prima lievitazione (60-90 minuti) • Trasferire l'impasto in un contenitore capiente leggermente unto con olio • Coprire con pellicola trasparente e lasciar lievitare a temperatura ambiente (24-26°C) per 60-90 minuti fino al raddoppio (45/50 min in lievitatore a 27,5° umid. 85%) 4. Formatura • Infarinare leggermente il piano di e predisporre una ciotola di farina per la formina • Dividere l'impasto lievitato in 4-5 porzioni per maggiore gestibilità tenendole coperte • Stendere l'impasto con il mattarello fino ad uno spessore di 3-4 mm • Infarinare leggermente la formina da 4 cm e cappare • Impastare leggermente gli scarti e lasciar riposare 10 minuti prima del riutilizzo • Disporre i dischetti distanziati di 2-3 cm l'uno dall'altro Seconda lievitazione (30-40 minuti) coperte con pellicola (20 min in lievitatore) Presiscaldare forno ventilato a 200-210° e cuocere per 8-10 minuti	