

pronto **alimenti**

PIZZA GOURMET

Massimiliano
Reali



MONDO ALIMENTI

DISTRIBUZIONE ALIMENTARE PER LA RISTORAZIONE

Mondo Alimenti è una realtà imprenditoriale “piccola ma già grande” che, forte dell’esperienza pluriennale del suo vertice nel settore alimentare, ha consolidato nell’arco di 10 anni ottimi risultati di crescita e sviluppo assicurando alla sua clientela un’ampia scelta di specialità alimentari originali e ricercate.

Dinamismo, passione, entusiasmo e innovazione: questi sono gli ingredienti che hanno guidato la nostra squadra e ci hanno permesso di diventare una garanzia per il cliente. Oggi **Mondo Alimenti** offre prodotti e qualità superiori, proponendo un’ampia offerta in cui affianca a farine e forniture per la panificazione anche prodotti freschi, freschissimi e sotto zero.

“Food and service performers”. È questo quello che siamo: protagonisti commerciali della distribuzione alimentare e alleati del gusto di pizzaioli e ristoratori di Roma e provincia.



STRACCIATA POMODORINI E BASILICO

Pizza rossa con stracciatella, pomodorini e basilico (o origano) con un goccio d'olio EVO a crudo per finire!

Ingredienti impasto:

1 kg farina 0 medio-forte
600 ml acqua molto fredda subito (circa 60%)
2 gr. Lievito di birra fresco
18 gr. Sale fino
180 ml di acqua restante fredda (circa il 18%) a filo
18 gr. Olio extravergine di oliva

Ingredienti per condimento (regolarsi in base alla teglia):

Pomodoro polpa fina (q.b.)
Sale (q.b.)
Olio (q.b.)
Stracciatella (q.b.)
Basilico o origano (q.b.)
Pomodorini (q.b.)
Lo chef consiglia di mettere un po' più di pomodoro altrimenti la pizza si asciuga troppo

Procedura:

Uniamo 1 kg di farina tipo "0" medio-forte con 600 ml di acqua molto fredda e 2 grammi di lievito di birra (d'inverno possiamo mettere anche 4 gr).

Impastiamo finché l'impasto risulterà ancora umido. Dopo circa 10 minuti inseriamo 18 gr. di sale e aggiungiamo la restante acqua (180 ml) a filo poco per volta senza affogare l'impasto. Il consiglio, soprattutto quando si impasta a mano, è di utilizzare una boule per non far disperdere l'acqua.

Finito di inserire l'ultima acqua, andiamo ad aggiungere circa 18 gr di olio extravergine di oliva. L'impasto alla fine risulterà molto appiccaticcio, ma non ci spaventiamo, lasciamolo riposare dentro la boule per 20 minuti e lo riprendiamo con le classiche pieghe, 3 pieghe basteranno, quindi una piega ogni 20 minuti.

Lasciamo riposare l'impasto per mezz'ora e mettiamolo successivamente in frigorifero a 4 gradi. Passate 24 ore circa, tiriamolo fuori dal frigorifero e iniziamo a fare le pezzature che noi desideriamo in base alle teglie che abbiamo.

Lasciamo adesso lievitare il nostro panetto fino al raddoppio e poi con un bel letto di spolvero di grano duro o riso andiamo a stendere la nostra pizza.

Procedere con il condimento e la cottura in forno.

Massimiliano
Reali



LA BACIATA

La baciata, la pizza che preferisco, dal gusto fresco. Proprio l'ideale per questo periodo.

Ingredienti impasto:

Su 1 kg di farina useremo
300 gr. di farro e 700 gr.
Farina "0"
2 gr. Lievito di birra fresco
600 ml acqua molto
fredda subito (circa 60%)
18 gr. Sale fino
180 ml di acqua restante
fredda (circa il 18%) a filo
20 gr. Olio extravergine di
oliva

Ingredienti per condimento (regolarsi in base alla teglia):

Stracchino (q.b.)
Rucola (q.b.)
Prosciutto crudo (q.b.)

Procedura:

Uniamo 1 kg di farina (300 gr di farro e 700gr di tipo "0") con 600 ml di acqua molto fredda e 2 grammi di lievito di birra (d'inverno possiamo mettere anche 4 gr.)

Impastiamo finché l'impasto risulterà ancora umido. Dopo circa 10 minuti inseriamo 18 gr. di sale e aggiungiamo la restante acqua (180 ml) a filo poco per volta senza affogare l'impasto. Il consiglio, soprattutto quando si impasta a mano, è di utilizzare una boule per non far disperdere l'acqua.

Finito di inserire l'ultima acqua, andiamo ad aggiungere circa 18 gr di olio extravergine di oliva.

L'impasto alla fine risulterà molto appiccaticcio, ma non ci spaventiamo, lasciamolo riposare dentro la boule per 20 minuti e lo riprendiamo con le classiche pieghe, 3 pieghe basteranno, quindi una piega ogni 20 minuti.

Lasciamo riposare l'impasto per mezz'ora e mettiamolo successivamente in frigorifero a 4 gradi. Passate 24 ore circa, tiriamolo fuori dal frigorifero e iniziamo a fare le pezzature che noi desideriamo in base alle teglie che abbiamo.

Lasciamo adesso lievitare il nostro panetto fino al raddoppio e poi con un bel letto di spolvero di grano duro o riso andiamo a stendere la nostra pizza. Procedere con la cottura in forno.

Condiamola poi a piacimento con stracchino, rucola e prosciutto crudo.

Massimiliano
Reali