

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980



9 GIUGNO 2025

PIZZA D'AUTORE: DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

CON DIEGO VITAGLIANO



DIEGO VITAGLIANO

Classe 1985 e napoletano doc, Diego Vitagliano è protagonista della nuova generazione di pizzaioli che rinnova la tradizione partenopea.

Con una ricerca meticolosa su impasti e materie prime, ha ridefinito l'arte della pizza, conquistando il PRIMO POSTO IN 50 TOP PIZZA ITALIA 2023 e 50 TOP PIZZA WORLD e i 3 SPICCHI DEL GAMBERO ROSSO.

Pioniere della pizza "a canotto", dal cornicione alto, Diego Vitagliano nel suo libro "La pizza Napoletana - tra creatività e tradizione" la definisce così:

"La mia è una pizza tradizionale in versione avanzata, che non dimentica la scuola napoletana pur avendo un aspetto e una scioglievolezza fortemente identitaria. Quella che firmo è una pizza d'avanguardia, perché guarda il futuro senza scordare il passato ". Oggi è BRAND AMBASSADOR di Molino Grassi.





Napoletana contemporanea 72% idratazione 30% biga

Ingredienti Biga

Farina napoletana Midi
300 g
Acqua
132 g
Lievito compresso
3 g

16 ore di maturazione a +19°

Impasto

Farina Midi
700 g
Sale
20 g
Acqua fredda
588 g
Lievito compresso
1 g





Napoletana contemporanea 72% idratazione 30% biga

Procedimento

Seguire le indicazioni e la sequenza come da ricetta.

La biga va impastata per 3-4 minuti con una impastatrice a spirale in prima velocità; se l'impastatrice è dotata di reversibilità di vasca, impastare 2 minuti in inversione e 1/2 minuti in avanti.

I tempi di impasto di una biga, sono determinati dalla quantità di biga in vasca in base alla stessa capienza di vasca.

Bighe piccole in vasche grosse determinano un aumento dei tempi di formazione della biga stessa.

Bighe voluminose determinano una riduzione dei tempi di impasto.

Ultimare l'impasto come da ricetta.

Una volta terminato mettere l'impasto in massa in una vasca idonea al suo volume e lasciare puntare per 1 ora a temperatura ambiente.

Trascorso il tempo di puntata trasferirla in frigorifero a +2°C per 12-14 ore.

Formare da freddo con un peso di 260- 280 g e mettere a lievitare a temperatura ambiente per 6-8 ore prima del servizio.

Controllare la lievitazione con l'ausilio della tecnologia del freddo a +4°C .





Pala romana croccante 60% idratazione 50% biga

Ingredienti Biga

Farina romana
500 g
Acqua
220 g
Lievito compresso
5 g

16 ore di maturazione a 19°-20°

Impasto

Idrolisi in 7 minuti, in prima velocità per 20 minuti

Farina Romana
500 g
Acqua fredda
300 g

Ripresa impasto

Acqua fredda
80 g
Sale
20 g
Olio evo
50 gr
Lievito compresso
5 g





Pala romana croccante 60% idratazione 50% biga

Procedimento

Seguire le indicazioni e la sequenza come da ricetta.

La biga va impastata per 3-4 minuti con una impastatrice a spirale in prima velocità; se l'impastatrice è dotata di reversibilità di vasca, impastare 2 minuti in inversione e 1/2 minuti in avanti.

I tempi di impasto di una biga, sono determinati dalla quantità di biga in vasca in base alla stessa capienza di vasca.

Bighe piccole in vasche grosse determinano un aumento dei tempi di formazione della biga stessa.

Bighe voluminose, determinano una riduzione dei tempi di impasto.

Dopo il periodo di idrolisi, procedere all'impasto inserendo tutto il resto degli ingredienti.

Finito l'impasto mettere in vasche l'impasto dando la tripla piega per un tempo di 40-60 minuti.

Formare le pagnotte del peso desiderato e portare a termine lievitazione per un tempo di 2 ore.

Portare in precottura a 260 °C per 5 minuti e ultimare la cottura con la farcitura a 250 °C per 3 minuti.





MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

PUNTOGEL S.R.L.
Via Rossini | 6A, Bergamo
+39 035 260360
info@minetti1980.com
minetti1980.com

