

OMNIA  
CHEFS SUPPLIER

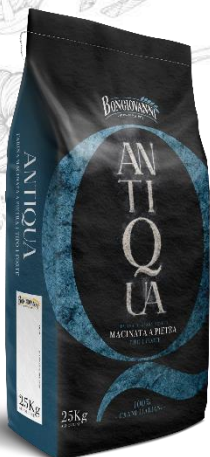
*gusti*



*Pornește într-o călătorie a gustului ...*

**REȚETE**

*Chef Salvatore De Rinaldi*



**PADELLINO  
CU ANTIQUA TIPO 1**  
ALUAT CU BIGA LA RECE 18h  
UTILIZARE 80%

**INGREDIENTE BIGA:**

- Făină ANTIQUA TIPO 1 FORTE
- Apă
- Drojdie proaspătă

**CANTITĂȚI:**

- 8 kg
- 4,8 kg
- 80 g

**% DIN FĂINĂ: -**

- 60
- 1

**INGREDIENTE ALUAT FINAL:**

- |                               |          |                                 |
|-------------------------------|----------|---------------------------------|
| • Biga maturată               | 12,88 kg | -                               |
| • Făină ANTIQUA TIPO 1 FORTE  | 2 kg     | -                               |
| • Zahăr                       | 200 g    | 2                               |
| • Drojdie proaspătă           | 100 g    | 5 (din făina de reîmprospătare) |
| • Malț                        | 100 g    | 1                               |
| • Apă                         | 2,3 kg   | 71 (hidratare finală)           |
| • Ulei de măsline extravirgin | 400 g    | 4                               |
| • Sare                        | 250 g    | 2,5 (din total făină)           |

**Prepararea biga:** Pune în malaxor făina ANTIQUA TIPO 1 FORTE, apa și drojdia. Frământă 3/4 minute la prima viteză, dacă e posibil, folosind și mersul înapoi jumătate din timp. Aluatul trebuie să rămână foarte brut, dar fără făină liberă. Temperatura finală a biga trebuie să fie 18–20°C.

**Maturarea biga:** 18/20 ore la frigider la +4°C într-un recipient cu capac, dar nu închis ermetic.

**Aluat final:** Pune în malaxor biga maturată, făina ANTIQUA TIPO 1 FORTE pentru reîmprospătare, drojdia de bere și 1,7 kg de apă (65% din total făină) și pornește la prima viteză. Când aluatul s-a legat, treci la a doua viteză (dacă este disponibilă) și, după ce glutenul este complet dezvoltat, adaugă treptat restul de apă în 2 etape. Odată cu ultima parte de apă, adaugă sarea și încheie aluatul cu uleiul. Temperatura finală a aluatului trebuie să fie de aproximativ 24–25°C.

**Odihnă:** Transferă aluatul într-un vas și efectuează o împăturire de întărire, acoperă și lasă să se odihnească/dospescă la temperatura camerei (22–24°C). Aluatul trebuie să își dubleze aproape volumul inițial.

**Porționare și formare:** Rupe bucăți de 290 g și formează bile. Pune-le în tăvițe unse în prealabil, cu diametrul de 20 cm.

**Dospire:** Acoperă cu o pânză de dospire și lasă-le aproape să își dubleze volumul la temperatura camerei (circa 1h). Întinde bila dospită până acoperă întreaga tavă și las-o din nou la dospit circa 1h la temperatura camerei.

**Coacere:** Răstoarnă cu grijă pe hârtie de copt, fă 5–6 găuri pe partea superioară și coace în cuptor la 220–240°C pentru circa 10–12 minute.



## PIZZA STIL NAPOLETAN CU VERA ALUAT DIRECT – 48h FRIGIDER

**INGREDIENTE:**

- Făină VERA
- Apă
- Drojdie proaspătă
- Sare
- Ulei de măsline extravirgin

**CANTITĂȚI:**

10 kg  
6,5 kg  
50 g  
250 g  
200 g

**% din făină:**

65  
0,5  
2,5  
2

**Aluat:** Pune în malaxor făina VERA, drojdia și apa, pornește la prima viteză și frământă până când aluatul începe să se lege (aprox. 5–8 minute). Treci la a doua viteză (dacă este posibil) și lasă glutenul să se dezvolte complet. Adaugă sarea și uleiul extravirgin și lasă să se dizolve perfect chiar și doar la prima viteză, pentru a nu deteriora structura glutenului. Temperatura finală a aluatului trebuie să fie de 24–26°C.

**Odihnă:** Acoperă aluatul și lasă-l pe banc sau într-un recipient la temperatura camerei (21–22°C) timp de 60 de minute.

**Porționare și formare:** Rupe și formează bile de greutatea dorită (recomandat 280 g) și pune-le în cutii speciale.

**Maturare:** Pune la maturat în frigider la +4°C timp de 24–48 ore.

**Dospire:** Lasă să termine dospirea la temperatura camerei 2–3 ore înainte de folosire.

**Coacere:** Întinde pe făină sau alt praf de lucru, adaugă toppingurile dorite și coace în cuptor electric sau pe gaz la 400–410°C timp de 2–3 minute. Temperatura puțin mai scăzută permite tărâței să elibereze o cantitate mai mare de umiditate în timpul scurt de coacere.



## PIZZA NAPOLETANA CU VERA ȘI ANTIQUA TIPO 1 ALUAT DIRECT – 24h FRIGIDER

**INGREDIENTE:**

- Făină CARLOTTA
- Făină ANTIQUA TIPO 1 MEDIA
- Apă
- Drojdie proaspătă
- Sare

**CANTITĂȚI:**

9 kg  
1 kg  
6 kg  
10 g  
300 g

**% DIN FĂINĂ:**

-  
-  
60  
10  
3

**Prepararea aluatului:** Pune toate făinurile VERA și ANTIQUA TIPO 1 MEDIA, drojdia proaspătă și apa în malaxor. Începe frământarea la prima viteză (cu malaxor spiral). Când aluatul începe să se lege și glutenul este dezvoltat, adaugă sarea și frământă până se absoarbe complet și aluatul devine neted. Temperatura finală a aluatului trebuie să fie 24–26°C.

**Odihnă:** Pune aluatul într-un recipient ermetic, acoperă-l și lasă-l să se odihnească 2 ore la temperatura camerei (21–22°C).

**Porționare și formare:** Împarte aluatul și formează bile de 280–300 g.

**Dospire:** Pune bilele în cutii pentru pizza ermetice și lasă-le 20–22 ore la temperatura camerei (18–21°C).

**Coacere:** Întinde bilele dospite pe făină sau alt praf de lucru. Coace în cuptor pe lemne, electric sau pe gaz, la 420–450°C timp de 60–90 secunde.