



**RICETTA PER PIZZA**  
**FARINA COSTA D'AMALFI**  
比萨饼食谱  
莫莉妮牌阿马尔菲海岸粉

**Temperatura di lavoro:** temperatura ambiente (20 – 25°C)

温度：室温 20 – 25°C

**Proporzione ingredienti:** I quantitativi degli ingredienti vanno rapportati sempre a 1kg di farina.

(e.g. se si impastano 2 kg di farina si devono raddoppiare i quantitativi degli ingredienti elencati sotto).

食材比例：将配料数量与 1 公斤面粉

（比如，如果您要 2 公斤面粉，也要加倍下面的食材数量）

**Ingredienti:** 食材

- Farina per pizza “Molini Pizzuti” COSTA D'AMALFI 1 kg 莫莉妮牌阿马尔菲  
海岸粉 1 公斤

- **Acqua:** 650 gr 水：650 克

Quantità per un impasto di media consistenza 中浓度面团

Per un impasto meno idratato diminuire il quantitativo di acqua ma si consiglia di utilizzare non meno di 550 gr per 1 kg di farina

如果要水分较少的面团就增加面粉的数量。我们劝告每公斤的面粉最少要用 550 克水。

Per un impasto più idratato quindi più leggero utilizzare 700gr / 800gr di acqua per 1kg di farina. Una percentuale di acqua maggiore permette di ottenere prodotti più leggeri e di avere una resa più alta (minore costo)

如果要更多水分的面团就每公斤面粉放 700/800 克水。更多水会让面团更柔。

Range di temperatura finale dell'impasto 22°C – 24°C, non superare mai i 24°C

温度必须在 20-25°C 之间，不要超 24°C

A seguire la formula per calcolare la temperatura esatta dell'acqua da utilizzare  
按照公式计算要使用的水的确切温度

$T^{\circ}\text{C acqua} = \text{Temperatura finale impasto (tra } 22 \text{ e } 24^{\circ}\text{C)} \times 3 - \text{temperatura ambiente} - \text{temperatura farina (1}^{\circ}\text{C in meno della temperatura ambiente se conservata nella stessa stanza)} - \text{riscaldamento dell'impastatrice, per impastatrice a spirale circa } 9^{\circ}\text{C}$

水温度：面团温度（22 e-24°C）- 室温 - 面粉温（如果储藏在同室就少 1°C）- 搅拌机加热（用于螺旋揉合机约 9°C）

Esempio: 比如

Temperatura finale impasto = 23°C 面团温度 = 23°C

Temperatura ambiente = 26°C 室温 = 26°C

Temperatura farina = 25°C 面粉温 = 25°C

Riscaldamento impastatrice = 9°C 搅拌机加热 = 9°C

$T \text{ acqua} = 23 \times 3 - 26 - 25 - 9 = 8^{\circ}\text{C}$

水温度 =  $23 \times 3 - 26 - 25 - 9 = 8^{\circ}\text{C}$

- **Sale:** 30 gr 食盐 30 克

Il sale interagisce nella formazione della maglia glutinica e rallenta il processo di fermentazione quindi sempre meglio aggiungerlo alla fine dell'impasto.  
盐对面筋开发有影响：盐减缓发酵过程，所以：

Se la temperatura dell'ambiente è molto calda sopra 25-30°C aumentare il quantitativo di sale di 5-10 gr  
如室温 25-30°C 就要增加盐的数量（加入 5-10 克盐）

Se la temperatura dell'ambiente è molto fredda sotto 20°C diminuire il quantitativo di sale di 5-10 gr  
如室温低于 20°C 就要减少盐的数量（减少 5-10 克盐）

- **Lievito:** 2 gr di lievito fresco o 1 gr di lievito secco

酵母：2 克新鲜酵母或者 1 克干酵母

Se la temperatura dell'ambiente è molto calda sopra 25-30°C diminuire il quantitativo di lievito e portarlo a 0,5/1gr  
如室温超 25-30°C 就要减少酵母量。（总量的 0,5/1 克）。

Se la temperatura dell'ambiente è molto fredda sotto 20°C aumentare il quantitativo di lievito e portarlo a 0,5/1gr  
如室温低于 20°C 就要增加酵母量（总量的 0,5/1gr 克）

- (per forno elettrico) **Olio extra vergine di oliva:** 20 gr

（电烤箱）特级初榨橄榄油：20 克

L'olio extra vergine nel caso di basse temperature migliora il colore del prodotto finito, la consistenza e lo sviluppo della maglia glutinica.  
特级初榨橄榄油帮改善产品颜色，

*The information in this document is property of Molini Pizzuti srl. It is strictly forbidden to totally or partially copy the contents of this document without prior authorization.*

## Procedura: : 做法

1. Versare tutta la farina. 把所有的面粉倒在搅拌机里
2. Aggiungere metà dell'acqua 加水总量的一半
3. Avviare l'impastatrice, tempo massimo di impasto 15 - 20 minuti 开搅拌机, 总时间 15-20 分钟
- 4.
5. Quando l'impasto diventa omogeneo aggiungere il lievito. 面团变得均匀的话就加入酵母
6. Gradualmente aggiungere la rimanente acqua 逐渐加入其余的水
7. Aggiungere tutto il sale. 加入盐

Tutti gli step devono essere completati entro 10 minuti.  
上面的所有步必须在 10 分钟内完成。

8. Pochi minuti prima della fine aggiungere eventualmente l'olio extra vergine di oliva.  
结束前几分钟, 如有必要, 加入特级初榨橄榄油。

8. Completato l'impasto rimuovere l'impasto dall'impastatrice e lasciarlo riposare coperto su di una superficie per circa 4 ore a temperatura ambiente.

混合以后 (15-20 分钟后), 取出面团, 把它放在干净的桌子。让它在室温下休息 4 个小时

9. Dopo le quattro ore formare i panetti ( solitamente 250 gr)  
四个小时以可以准备面包形状 (一般 250 克)

10. Lasciare lievitare i panetti a temperatura ambiente (20 - 25°C) per un minimo di 8 ore fino ad un massimo di 24 ore. Se sono necessari tempi di lievitazione più lunghi, l'impasto può essere conservato in frigo fino ad un massimo di circa 100 ore.

让面团在室温下上升至少 8 小时, 最多 24 小时。如果需要更长的发酵时间, 面团可以存放在冰箱里 (最多 100 个小时。)

Se si utilizza il frigo tirare fuori l'impasto almeno 30 minuti prima di utilizzarlo per evitare che sia troppo freddo quando viene infornato e crei problemi in cottura.

放在冰箱里的话, 在使用前至少 30 分钟取出面团, 为了避免在发射时过于冷, 并在烘焙过程中造成问题。

Temperatura di cottura: 300-400°C. 烧成温度: 300-400°C。