

Erfolgreich mit Vorteig

 Liebe Leser, die indirekte Teigherstellung ist die aufwändigste Methode der Teigherstellung für Pizza und ist in zwei Arbeitsschritte unterteilt: die Vorbereitung der Vorteigs und das Verkneten für das Endprodukt. Die indirekte Teigführung wird auch Gegenstand eines Seminars im Januar sein.

„Biga“ ist ein Hefevorteig. Er besteht aus starkem Mehl und 40-55% Wasser, je nach der Mehlstärke. Das fertige Produkt vor der Gärungsphase von 12-48 Stunden muss trocken sein. Die Wasserzufuhr steigt je nach der Stärke des Mehls, um die Gärung zu begrenzen. Je nach Hefesorte variiert die Zugabe im Verhältnis zur Mehlmenge von 0,5% bis 1%. Dieser Prozentsatz ist auch nach Jahreszeit und Zimmertemperatur unterschiedlich. Etwa im Sommer wird die Hefe von 1% auf 0,8% reduziert und die Wassermenge sinkt auf bis zu 40-45%.

Der zweite Verarbeitungsschritt besteht darin, die „Biga“ mit den restlichen Zutaten zu vermischen. Je nach dem Prozentsatz an Biga, der genutzt wird (nicht mehr als 30%), wird ein weiterer Hefeanteil je nach Produkt hinzugefügt.

Unser fertig gebackenes Produkt wird folgende Eigenschaften haben: Feinere und gleichmäßige Poren. Bessere Verdaulichkeit. Mehr Geschmack und Duft. Bessere Konservierung.

Für das Seminar hat die Pizzaschule als Dozenten Massimiliano Delre für sich gewinnen können. Er ist in Italien ein bekannter Lehrer für Vorteige. Unterstützen wird ihn Daniele Scafidi von der Pizzaschule. In diesem besonderen Seminar zeigen wir die spektakulären Eigenschaften der „Biga“, und ihre Vorteile. Das Seminar ist für Professionelle Pizzabäcker gedacht. Stattfinden wird es am 16. und 17. Januar im Gebäude der Virtus Group GmbH, Hüserstraße 53, 59075 Hamm. Anmeldung auf unserer Seite: www.pizza-schule.de

Umberto Napolitano, Direktor Pizza Schule



L'impasto indiretto

 Carissimi lettori e colleghi pizzaioli, in questo numero di A tavola! parleremo dell'impasto indiretto con biga. Questo è il metodo più laborioso e si divide in due fasi: preparazione della biga ed impastamento, per questo, l'impasto sarà anche tema di un seminario in gennaio.

La „biga“ è un pre-impasto lievitante. È composto da farina forte e dal 44% di acqua circa, dipende dalla farina e dalla sua forza. Il prodotto finale deve risultare asciutto, prima della fermentazione della durata di 12-48 ore. L'idratazione aumenta in base alla forza della farina, per limitare la fermentazione. In base al tipo di lievito, la quantità rispetto alla farina varierà dal 0,5% al 1%. Queste percentuali mutano anche a seconda della stagione e della temperatura ambiente. Ad esempio, in estate, il lievito viene ridotto dall' 1% allo 0,8%, e la quantità di acqua scende fino al 40%.

La seconda fase consiste nell'amalgamare la biga con i rimanenti ingredienti. A seconda della percentuale di biga da utilizzare (non oltre il 30%), va aggiunta una parte di lievito.

Il nostro prodotto, da cotto, avrà le seguenti caratteristiche: Alveolatura più fine e regolare. Maggiore digeribilità. Aumento del sapore e del profumo. Maggiori tempi di conservazione.

Per il seminario sulla biga, ci darà lezione un grande istruttore: Massimiliano Delre in collaborazione con Daniele Scafidi. Ci faranno vedere gli aspetti spettacolari di questo tipo di impasto, e la sua preparazione. Il seminario della biga è solo per pizzaioli professionisti, sarà di due giorni, dal 16. al 17. gennaio 2017 presso Virtus Group GmbH, Hüserstraße 53, 59075 Hamm. Per iscrizioni andate sul sito www.pizza-schule.de

Uberto Napolitano - direttore Pizza Schule



Liebe Leser ...

wir freuen uns, Ihnen eine neue Initiative der Pizza Schule vorzustellen, in Zusammenarbeit mit Giuseppe Azzacconi, Geschäftsführer der ITG Consulting, einer Unternehmensberatung, die Dienstleistungen im Bereich der Verwaltung und Finanzbuchhaltung* spezifisch für die Gastronomiebranche anbietet. ITG consulting freut sich, das Projekt "Pizza Certificata" zu fördern, indem sie ihre Unterstützung und ihre Hilfe anbietet um die Initiative zu verbreiten, die viele Pizzerien vereint und diese somit in der Lage sind, zusammen ein einzigartiges Produkt der italienischen Tradition zu erschaffen. Sie finden alle Informationen auf der Webseite.

ITG Consulting bietet seine Dienstleistungen sowohl für Neugründungen, von der Gründungsphase bis zur Verwaltung des laufenden Betriebs, wie auch für Unternehmen, die sich in Deutschland bereits etabliert haben und Ihre Tätigkeiten optimieren wollen, wobei der Schwerpunkt auf Produktqualität und der italienischen Gastronomietradition liegt.

ITG consulting GmbH, GF Giuseppe Azzacconi
Bonn: 0228 97643731 - Düsseldorf: 0211 8308258
info@itgconsulting.de - www.itgconsulting.de



Gentili lettori ...

siamo lieti di presentare una nuova iniziativa proposta da Pizza Schule in collaborazione con Giuseppe Azzacconi, titolare di ITG consulting, una Società di Servizi di carattere Amministrativo e Contabile* specifici per il Settore Gastronomia.

ITG Consulting avrà il piacere di supportare il progetto "Pizza Certificata" dando il suo appoggio e la sua assistenza per far crescere quest'iniziativa che unisce tante Pizzerie in grado di creare insieme un prodotto unico della tradizione italiana. Troverete tutte le informazioni sul sito.

ITG consulting offre i propri Servizi sia alle Nuove Iniziative Imprenditoriali, dalla fase di Startup alla successiva fase di Gestione, sia alle Aziende già consolidate che vogliono ottimizzare la propria Attività sul territorio tedesco, all'insegna della qualità dei prodotti e della tradizione Gastronomica italiana.

Giuseppe Azzacconi, titolare ITG consulting GmbH
Bonn: 0228 97643731 - Düsseldorf: 0211 8308258
info@itgconsulting.de - www.itgconsulting.de

PASSIONE ITALIANA mit unseren neuen Spezialprodukten

Friebinger Mühle

PIZZA SCHULE
SCUOLA PIZZAIOLI

Umberto Napolitano
Maestro Pizzaiolo
pizza-schule.de

Pizza MIX
PER UNA PIZZA CROCCANTE
15 kg

la farina 14
ARIOSA E FRAGRANTE
LITTA SUPERIORE
25 kg

finezza
LITTA SUPERIORE
15 kg

FARINA SPECIALE PER PIZZA
1 kg

Traslocanale
Lievito secco
1 kg