

VILLA ANGELINA – PIZZA EXPERIENCE

Authentic Neapolitan Pizza – From Amalfi to Your Home

INGREDIENTI (per 4 pizze)

- 1 kg farina (tipo Caputo o equivalente)
- 650 ml acqua
- 30 g sale
- 3 g lievito di birra fresco

Versione casa:

- 30 g olio extravergine di oliva

IMPASTO (Metodo Villa Angelina)

1. Sciogliere il lievito in acqua
2. Aggiungere la farina poco alla volta
3. Aggiungere l'acqua in due fasi
4. Inserire il sale alla fine

Lasciare riposare l'impasto 15–20 minuti
per ottenere un impasto liscio, elastico e non appiccicoso

LIEVITAZIONE

- Riposo in frigorifero: minimo 12 ore, massimo 20 ore
- Formare panetti da circa 250 g

GESTIONE PANETTI

- Se si cuoce entro 3 ore lasciare a temperatura ambiente
- Se si cuoce dopo conservare in frigo e tirare fuori 1 ora prima

COTTURA – FORNO A LEGNA

- Temperatura: 450°C
- Tempo: 60–90 secondi
- Risultato: cornicione alto, leggero e alveolato

VERSIONE CASA – FORNO ELETTRICO

Pizza tonda

- Forno al massimo (250–270°C)
- Cuocere nella parte alta
- Consigliata pietra refrattaria

PIZZA IN TEGLIA (STILE CASALINGO)

- Panetto: circa 700 g per teglia

Cottura in 2 fasi:

1. Prima cottura
 - 250°C
 - Parte bassa del forno
 - Senza condimento
 - 7–8 minuti
2. Seconda cottura
 - Aggiungere il condimento
 - Spostare a metà forno
 - Abbassare a 210°C
 - Terminare la cottura

