



DISCIPLINARIO

PIZZA MARGHERITA
CONTEMPORÁNEA

WWW.CAMPIONATOSCUOLAPIZZAIOLI.AR



Disciplinario

- La masa tendrá que ser realizada con un método directo contemporáneo o utilizando un pre fermento de tipo biga o poolish
- El bollo de la Pizza Contemporánea tendrá que pesar mínimo 250gr a máximo 270gr
- El diámetro tendrá que ser entre 28cm y 31cm
- Il Cornicione tendrá que medir más de 3 cm de altura con alveolatura desarrollada, con una masa que se disuelva en la boca, que sea digerible y masticable

La condimentación de la Pizza Contemporánea tendrá que ser Margherita

INGREDIENTES

- Pomodoro
- Mozzarella fior di latte
- Albahaca
- Aceite de oliva extra virgen

La cocción se realizará únicamente en horno a leña

