



**DISCIPLINARIO**  
**PIZZA MARGHERITA**  
**CONTEMPORÁNEA**

[WWW.CAMPIONATOSCUOLAPIZZAIOLI.AR](http://WWW.CAMPIONATOSCUOLAPIZZAIOLI.AR)



# Disciplinario

- La masa tendrá que ser realizada con un método directo contemporáneo, método indirecto con autolisi o con la utilización de pre impastos Biga o polish
- 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 realizara en horno electrico o a leña**

