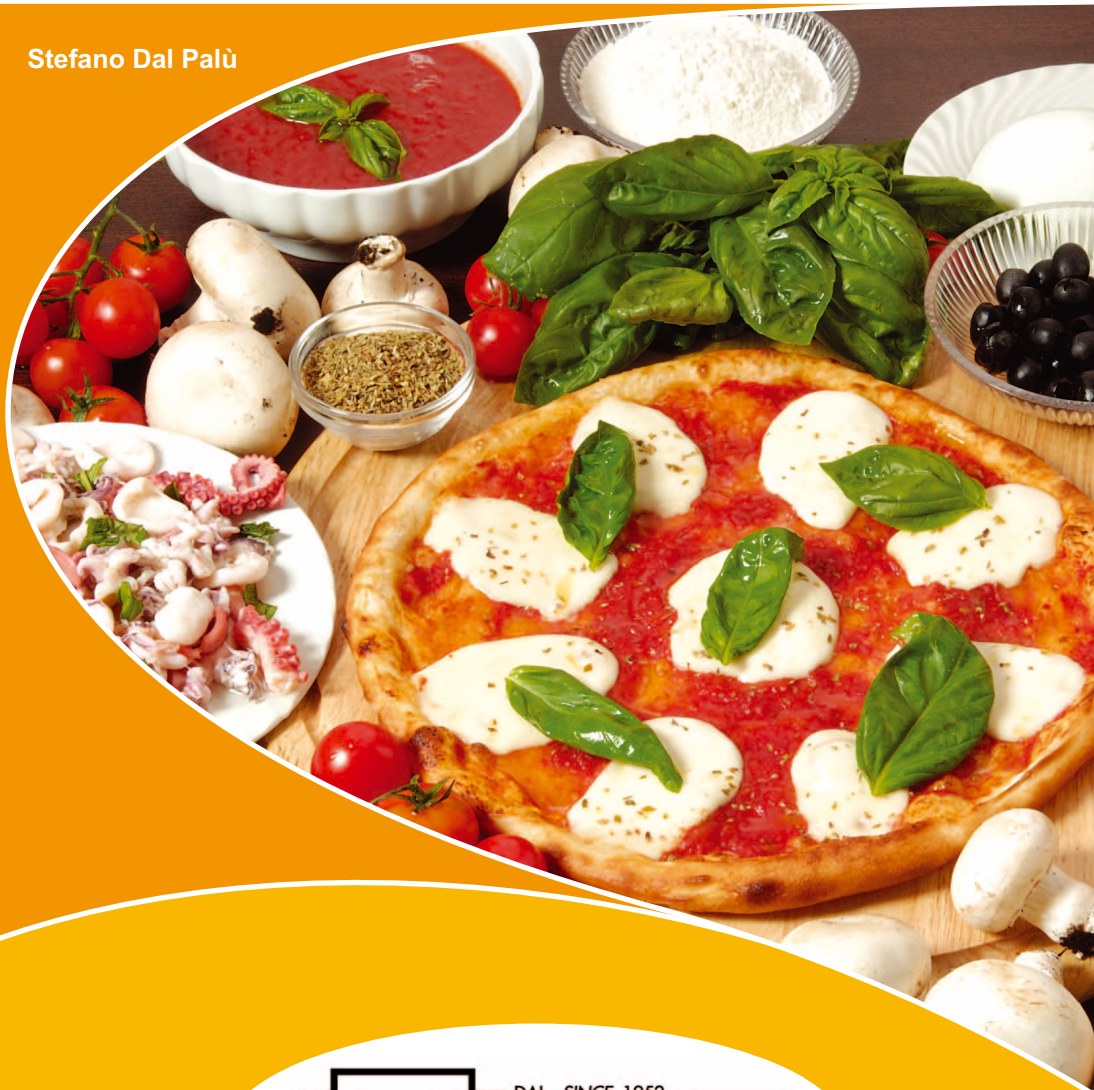


# P I Z Z A

Stefano Dal Palù



DAL - SINCE 1952 ...

**zanoli**

# PIZZA

STORIA, TECNICA, RICETTE  
HISTORY, PROCESSING TECHNIQUE, RECIPES  
HISTORIA, TÉCNICA, RECETAS



English translation: Francesca Rossini  
Traducción español: Mónica González

"Tutti i diritti sono riservati a norma di legge. E' vietata la riproduzione (totale o parziale) di testi, illustrazioni e foto di quest'opera, senza l'autorizzazione scritta di Dr. Zanolli S.r.l.".

"All rights reserved according to the law. It is strictly forbidden to reproduce (totally or partially) texts or pictures of this book, without a previous written authorization by Dr. Zanolli S.r.l.".

"Reservados todos los derechos de acuerdo a la ley. No está permitida la reproducción (total o bien parcial) de textos, ilustraciones y fotos de esta obra, sin autorización escrita de Dr. Zanolli S.r.l.".

# Indice - Table of contents - Indice

<b>L'azienda</b>	<b>4</b>
<b>The Company</b>	<b>5</b>
<b>La Empresa</b>	<b>6</b>
<b>Storia - History - Historia</b>	<b>7</b>
Storia della pizza	8
History of Pizza	13
Historia de la pizza	18
<b>Tecnica - Processing Technique - Técnica</b>	<b>23</b>
Impastatrici	24
Lievitazione	27
Formatrici per pizza	29
Forni	32
Cottura	37
Laboratorio	38
Igiene dei Locali e degli Alimenti	41
Kneaders	43
Proofing	46
Pizza moduling machines	48
Ovens	51
Baking	56
Workshop	57
Work environment and food hygiene	60
Amasadoras	62
Leudado	65
Moleadoras para pizza	67
Hornos	70
Cocci3n	75
Taller	76
Higiene de los Locales y de los Alimentos	79
<b>Ricette - Recipes - Recetas</b>	<b>81</b>
Ingredienti	82
Scuola dell'impasto	84
Ingredients	88
School of mixing	90
Ingredientes	94
Escuela de amasijo	96
Ricette tradizionali - Traditional recipes - Recetas tradicionales	100
<b>Glossario</b>	<b>111</b>
<b>Glossary</b>	<b>112</b>
<b>Glossario</b>	<b>113</b>