



Ricettalendario Clienti

2022



Diavola Pro

thanks to Chef: *Alan Sulis*

Pizza margherita con aggiunta di Pomodorini Datterini gialli e rossi, granella di Pistacchio e Burrata.

Ricetta

Ingredienti (due panetti da 260 g)

Farina tipo (Vesuvio Mulino Vigevano, Caputo Nuvola e Spadoni Tipo 1)	3/5 g
Acqua	210 g
Lievito di birra fresco	1 g
Sale	8 g

Lievitazione

24 ore totali, di cui 1 a t.a. e le restanti in frigorifero sino a raggiungere il raddoppio del volume

Tipologia Impasto: Diretto

Cottura:

*tempo 120 / 130 secondi
temperatura 400-420 °C
Diavola Pro V3*

Procedura visibile al video



2025

GENNAIO

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
01	29	30	31	01	02	03	04
02	05	06	07	08	09	10	11
03	12	13	14	15	16	17	18
04	19	20	21	22	23	24	25
05	26	27	28	29	30	31	01
06	02	03	04	05	06	07	08

DICEMBRE 2025

L	M	M	G	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11

FEBBRAIO

L	M	M	G	V	S	D
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	01
02	03	04	05	06	07	08

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: *Andrea Terrin*

Pizza bianca con Mozzarella fior di latte, olio evo, Funghi Orecchione (Sbrise) e a fine cottura fiocchi di Mascarpone.

Ricetta

Ingredienti

Farina tipo (Caputo Murola)	1000 g
Acqua	670 g
Lievito di birra fresco	2 g
Sale	20 g

Lievitazione

15/27 ore totali, di cui 12/24 ore in frigorifero
Staglio panetti e altre 3 ore di lievitazione

Tipologia Impasto: Diretto

Cottura:

tempo 90 secondi
Diavola Pro V3

Procedura visibile al *video*



2022

FEBBRAIO

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
05	26 	27	28	29	30	31	01 
06	02	03	04	05	06	07	08
07	09 	10	11	12	13	14	15
08	16	17 	18	19	20	21	22
09	23	24 	25	26	27	28	01
10	02	03 	04	05	06	07	08

GENNAIO

L	M	M	G	V	S	D
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08

MARZO

L	M	M	G	V	S	D
23	24	25	26	27	28	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	01	02	03	04	05

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: *Giove Giovanni*

Pizza margherita con aggiunta di Olio, e dopo la cottura di Capocollo di Martina, Stracciatella, Rucola e Noci

Ricetta

Ingredienti (panetti da 250 g)

Farina tipo (600 g Caputo Nuvola e 400 g Caputo Pizzeria)	1000 g
Acqua ghiacciata	650 g
Lievito di birra fresco	3 g
Sale	25 g

Lievitazione

24 ore totali, di cui 19 ore in frigorifero e le restanti a Temperatura ambiente

Tipologia Impasto: Diretto

Cottura:

tempo 90 secondi
Diavola Pro 1/3

Procedura visibile al *video*



2022

MARZO

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
09	23	24 	25	26	27	28	01
10	02	03 	04	05	06	07	08
11	09	10	11 	12	13	14	15
12	16	17	18	19 	20	21	22
13	23	24	25 	26	27	28	29
14	30	31	01	02 	03	04	05

FEBBRAIO

L	M	M	G	V	S	D
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	01
02	03	04	05	06	07	08

APRILE

L	M	M	G	V	S	D
30	31	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: *Mario Bernardi*

*Pizza Margherita a Cuore con aggiunta di pomodorini
olio e basilico*

Ricetta

Ingredienti (6 Panetti)

Farina tipo (500g Caputo Rossa, 500g Spadoni tipo 2)	1000 g
Acqua	700 g
Lievito di birra fresco	1 g
Sale	24 g

Lievitazione

30 ore totali, di cui 1/2 ore a t.a. con 5/6 pieghe di rinforzo. Successivamente in frigorifero per 20 ore. Staglio e ulteriore 8/9 ore di lievitazione a t.a.

Tipologia Impasto: Diretto no Knead

Cottura:

tempo 90 secondi
temperatura 450 °C
Diavola Pro V3

Procedura visibile al *video*



2022

APRILE

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
14	30	31	01	02	03	04	05
15	06	07	08	09	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30	01	02	03
19	04	05	06	07	08	09	10

MARZO

L	M	M	G	V	S	D
23	24	25	26	27	28	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	01	02	03	04	05

MAGGIO

L	M	M	G	V	S	D
27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
01	02	03	04	05	06	07

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: *Marco Guido*

Pizza Bianca con aggiunta dopo la cottura di Mortadella, Stracciatella e Pesto di Pistacchio

Ricetta

Ingredienti (6 panetti da 250 g)

Farina tipo (Caputo Pizzeria)	1000 g
Acqua	150 g
Lievito di birra fresco	2 g
Sale	25 g

Lievitazione

22 ore totali, di cui 2 ore a t.a., poi 15/16 ore in frigorifero. Staglio panetti e altre 3/4 ore di lievitazione a Temperatura ambiente.

Tipologia Impasto: Diretto con autolisi

Cottura:

*tempo 90 secondi
temperatura 430 °C
Diavola Pro 1/2*

Procedura visibile al video



2022

MAGGIO

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
18	27	28	29	30	01	02	03
19	04	05	06	07	08	09	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31
23	01	02	03	04	05	06	07

APRILE

L	M	M	G	V	S	D
30	31	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10

GIUGNO

L	M	M	G	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: **Francesco Simeoli**

Pizza "Pinapizza". Solo Mozzarella in cottura. Aggiunta dopo la cottura di Pesto Genovese di Prà, pomodorini gialli Confet, pomodorini e cialda di Parmigiano Reggiano

Ricetta

Ingredienti (4 panetti da 260 g)

Farina tipo (Caputo Pizzeria 50%, Caputo Arvia 40%, Manitoba Oro 10%)	619 g
Acqua	402 g
Lievito di birra fresco	1,5 g
Sale	20 g

Lievitazione

25 ore totali, di cui 2 a t.a., 17 ore in frigorifero, poi Staglio panetti e 6 ore di lievitazione

Tipologia Impasto: Diretto no Knead

Cottura:

tempo 80/90 secondi
Diavola Pro 1/2

Procedura visibile al **video**



2022

GIUGNO

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
23	01	02	03	04	05	06	07
24	08	09	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30	01	02	03	04	05
28	06	07	08	09	10	11	12

MAGGIO

L	M	M	G	V	S	D
27	28	29	30	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
01	02	03	04	05	06	07

LUGLIO

L	M	M	G	V	S	D
29	30	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: **Fabio Castronuovo**

Pizza solo Mozzarella di Bufala in cottura. Aggiunta dopo la cottura di Prosciutto crudo, Stracciatella, Marmellata di Fichi e Noci

Ricetta

Ingredienti (6 panetti)

Farina tipo (Caputo Rossa)	1000 g
Acqua	600 g
Lievito di birra fresco	5 g
Sale	25 g
Olio	20 g

Lievitazione

8 ore totali, di cui 1 ora di riposo con pieghe, 3 ore di riposo, Staglio panetti e altre 4 ore di lievitazione, il tutto a Temperatura ambiente.

Tipologia Impasto: Diretto no knead

Cottura:

temperatura Massima solo Resistenza superiore
Diavola Pro V3

Procedura visibile al **video**



2022

LUGLIO

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
27	29	30 	01	02	03	04	05
28	06	07 	08	09	10	11	12
29	13	14 	15	16	17	18	19
30	20	21 	22	23	24	25	26
31	27	28	29 	30	31	01	02
32	03	04	05	06 	07	08	09

GIUGNO

L	M	M	G	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12

AGOSTO

L	M	M	G	V	S	D
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	01	02	03	04	05	06

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: *Leonia Muraro*

Pizza Radicchi...Amo. Base Margherita con Origano, Salsa al Radicchio, Radicchio Spadone, Salsiccia e Provolone Affumicata

Ricetta

Ingredienti (4 panetti)

Farina tipo (450g Caputo Nivola, 200 g Vesuvio)	650 g
Acqua	425 g
Lievito di birra fresco	2 g
Sale	15 g

Lievitazione

21/22 ore totali, di cui 1 ora di riposo a t.a, 12 ore in Frigorifero, 7 ore di ulteriore lievitazione a t.a. Staglio Panetti e altre 213 ore di lievitazione a t.a.

Tipologia Impasto: Diretto

Cottura:

*tempo 90 secondi
Resistenza superiore su Boost, inferiore su 1
Diavola Pro 1/3*

Procedura visibile al video



2022

AGOSTO

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
31	27	28	29 	30	31	01	02
32	03	04	05	06 	07	08	09
33	10	11	12 	13	14	15	16
34	17	18	19	20 	21	22	23
35	24	25	26	27	28 	29	30
36	31	01	02	03	04 	05	06

LUGLIO						
L	M	M	G	V	S	D
29	30	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09

SETTEMBRE						
L	M	M	G	V	S	D
31	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: *Sirio Fortunato*

Pizza Delizia d'Autunno: crema di zucca, mozzarella, gorgonzola, speck e noci

Ricetta

Ingredienti (3 panetti)

Farina tipo 00	310 g
Farina grano arso	77 g
Acqua	252 g
Lievito di birra fresco	1/15 g
Sale	12 g
Olio evo	8 g

Lievitazione

24 ore totali, di cui 9 ore in frigorifero. Staglio e altre 5 ore di lievitazione a Temperatura ambiente

Tipologia Impasto: Diretto

Cottura:

tempo 90 secondi
temperatura 460-470 °C
Diavola Pro V3

Procedura visibile al *video*



2022

SETTEMBRE

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
36	31	01	02	03	04 	05	06
37	07	08	09	10	11 	12	13
38	14	15	16	17	18 	19	20
39	21	22	23	24	25	26 	27
40	28	29	30	01	02	03 	04
41	05	06	07	08	09	10 	11

AGOSTO

L	M	M	G	V	S	D
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	01	02	03	04	05	06

OTTOBRE

L	M	M	G	V	S	D
28	29	30	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: *Marie Clapissou*

Pizza Regina: Pomodoro, olio, Mozzarella di Bufala, Prosciutto alle erbe e Champignons di Parigi

Ricetta

Ingredienti (2 panetti)

Farina tipo 00	260 g
Acqua	160 g
Lievito secco	0.5 g
Sale	8 g

Lievitazione

30 ore totali, di cui 4 ore a t.a. con due pieghe nelle prime due ore. 18 ore in frigorifero. Staglio e altre 6 ore di lievitazione in frigorifero. Ulteriore lievitazione dei panetti per 2 ore a t.a..

Tipologia Impasto: Diretto

Cottura:

*tempo 90/100 secondi
temperatura 450-460 °C
Diavola Pro V3*

Procedura visibile al video



2022

OTTOBRE

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
40	28	29	30	01	02	03 	04
41	05	06	07	08	09	10 	11
42	12	13	14	15	16	17	18 
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26 	27	28	29	30	31	01 
45	02	03	04	05	06	07	08

SETTEMBRE

	L	M	M	G	V	S	D
31	01	02	03	04	05	06	
07	08	09	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	01	02	03	04	
05	06	07	08	09	10	11	

NOVEMBRE

	L	M	M	G	V	S	D
26	27	28	29	30	31	01	
02	03	04	05	06	07	08	
09	10	11	12	13	14	15	
16	17	18	19	20	21	22	
23	24	25	26	27	28	29	
30	01	02	03	04	05	06	

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: **Lajos Hipszki**

Pizza con Mozzarella, Pomodorini gialli e rossi,
Cipolla e Basilico

Ricetta

Ingredienti

Pre-Impasto Polish

Farina tipo 500 g

(Caputo Muro Super 300 g, Saccarosio 125 g, Manitoba 75 g)

Acqua 500 g

Lievito secco 0,8 g

Chiusura Impasto

Farina tipo 500 g

(Caputo Muro Super 300 g, Saccarosio 125 g, Manitoba 75 g)

Acqua 230 g

Lievito secco 0,8 g

Sale 27 g

Olio di Oliva 20 g

Lievitazione

30 ore totali, di cui 4 ore a t.a. con due pieghe nelle
prime due ore. 18 ore in frigorifero. Staglio e
altre 6 ore di lievitazione in frigorifero. Ulteriore
lievitazione dei panetti per 2 ore a t.a..

Tipologia Impasto: Indiretto

Cottura:

tempo 90/120 secondi
temperatura 440-460 °C
Diavola Pro V3

Procedura visibile al **video**



2022

NOVEMBRE

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
44	26	27	28	29	30	31	01
45	02	03	04	05	06	07	08
46	09	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30	01	02	03	04	05	06

OTTOBRE						
L	M	M	G	V	S	D
28	29	30	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08

DICEMBRE						
L	M	M	G	V	S	D
30	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

thanks to Chef: *Salvatore Barbera*

Pizza con Pomodoro, Mozzarella, e a fine cottura
Pomodorino Ciliegino, Scaglie di Grana e
Prosciutto Crudo

Ricetta

Ingredienti (panetti da 250 g)

Farina tipo 00 (Roccasalva)	1000 g
Acqua Fredda	150 g
Lievito fresco	4 g
Sale	25 g

Lievitazione

Staglio diretto dopo l'impasto.

7/8 ore di Lievitazione totali (fino al raddoppio
del volume), tutte a Temperatura ambiente.

Tipologia Impasto: Diretto

Cottura:

tempo 90/120 secondi
temperatura 380/400 °C
Diavola Pro V3

Procedura visibile al video



2022

DICEMBRE

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
49	30	01 	02	03	04	05	06
50	07	08	09 	10	11	12	13
51	14	15	16	17 	18	19	20
52	21	22	23	24 	25	26	27
53	28	29	30 	31	01	02	03
01	04	05	06	07 	08	09	10

NOVEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	01	02	03	04	05	06

GENNAIO 2027

L	M	M	G	V	S	D
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
01	02	03	04	05	06	07

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Diavola Pro

2021

GENNAIO

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
53	28	29	30 	31	01 	02	03
01	04	05	06 	07 	08	09	10
02	11	12	13	14	15 	16	17
03	18	19	20	21	22 	23	24
04	25	26	27	28	29 	30	31
05	01	02	03	04	05	06 	07

DICEMBRE 2026

L	M	M	G	V	S	D
30	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10

FEBBRAIO

L	M	M	G	V	S	D
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Le immagini mostrate in questo calendario sono state fornite su gentile concessione dei nostri clienti

DEVILITALY S.r.l. - Società Unipersonale
Sede Legale: Via Carletto 15/A - 41013 Castelfranco Emilia (Mo) Italy
Sede Operativa: MYLOG s.r.l via delle arti minori 180 - 40050 Argelato (BO)
www.diavolapro.com
assistance@diavolapro.com