PANE, PIZZE E LIEVITATI

Impasto per la pizza

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 3 ORE DI LIEVITAZIONE*

Scopri come preparare l'impasto per la pizza perfetto, semplice da fare in casa e ideale da farcire con ogni tipo di condimento.

INGREDIENTI PER CUCINARE L'IMPASTO PER LA PIZZA

FARINA 0 500 gr

ACQUA 320 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 gr

SALE 10 gr

LIEVITO DI BIRRA 3 gr

INGREDIENTI PER CONDIRE LA PIZZA

POLPA DI POMODORO

MOZZARELLA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Come si fa l'impasto per la pizza

1 Per fare l'impasto per la pizza per prima cosa metti in una ciotola la farina e il lievito di birra, successivamente aggiungi metà dell'acqua prevista e inizia a impastare con un cucchiaio di legno, quando l'acqua sarà assorbita, aggiungi ancora un po' di acqua, il sale e la restante acqua.

Mescola il composto e unisci all'impasto per la pizza anche l'olio extra vergine d'oliva.

2 Impasta il composto con la mano e trasferisci l'impasto per la pizza su un piano da lavoro, impasta ancora energicamente, infine forma un panetto e lascialo riposare per 10 minuti coperto dalla ciotola.

3 Trascorsi i 10 minuti di riposo, riprendi l'impasto per la pizza e dai un paio di giri di pieghe, vediamo come farle.

Prima Serie di Pieghe

Trasferisci l'impasto per la pizza su una superficie leggermente infarinata. Stendilo delicatamente con le mani per formare un rettangolo. Prendi un lato dell'impasto e piegalo verso il centro. Ripeti lo stesso movimento con l'altro lato, piegandolo verso il centro sopra la prima piega, come se stessi piegando una lettera.

Rotazione e Seconda Serie di Pieghe

Ruota l'impasto di 90 gradi e ripeti la sequenza di pieghe. Prendi il lato inferiore dell'impasto e piegalo verso il centro, poi prendi il lato superiore e piegalo verso il centro sopra la prima piega. Questa seconda serie di pieghe aiuta a sviluppare ulteriormente il glutine e a dare struttura all'impasto.

4 Trasferisci l'impasto per la pizza in una ciotola pulita e ben oliata, coprilo con la pellicola per alimenti e lascialo lievitare per 2-3 ore. Quando sarà triplicata di volume, la pasta per la pizza è pronta.

Come fare la pizza con il nostro impasto

1 Metti l'impasto in una teglia ben oliata e stendilo con le dita, l'impasto sarà molto elastico e tenderà a stringersi, coprilo con un panno, lascialo riposare 10 minuti e poi continua a stenderlo.

2 Condisci il pomodoro condito con olio e sale e stendilo sulla superficie dell'impasto steso sulla teglia. Cuoci la pizza in forno statico a 220°C per 15 minuti, sforna e stendi la mozzarella su tutta la superficie della pizza, inforna nuovamente per altri 10 minuti e la tua pizza impastata a mano è pronta!

MPASTO PER LA PIZZA: RICETTA FACILE E VELOCE PER UNA PIZZA FATTA IN CASA MORBIDA E DELIZIOSA

L'**impasto per la pizza** è il **vero segreto** di ogni buona pizza fatta in casa. Preparare un impasto per la pizza perfetto può sembrare difficile, ma con i giusti ingredienti e un po' di pazienza, chiunque può ottenere risultati straordinari e portare in tavola una pizza soffice, perfettamente lievitata e con la classica crosticina dorata che tutti amano.

Oggi vedremo insieme tutto ciò che c'è da sapere per **fare l'impasto per la pizza** perfetto, capiremo **come fare le pieghe** per rendere la **lievitazione perfetta** e **ben alveolata** che potrai usare per creare le tue pizzette, pizze al piatto o pizze in teglia.

Impasto per la pizza: consigli

Con questa dose si ottengono 3 pizze tonde del diametro di 22 cm. oppure una pizza rettangolare 30 x 40.
Puoi dimezzare la dose di farina 0 aggiungere della farina integrale per avere l'impasto per la pizza integrale.
Se preferisci, invece del lievito secco puoi usare 15 g. di lievito di birra fresco senza compromettere la buona riuscita della pizza.
Puoi preparare la pizza e farcirla con gli ingredienti che preferisci.

Come conservare l'impasto per la pizza

L'impasto per la pizza si conserva in frigorifero per 24 ore, coperta con pellicola da cucina. La pizza già cotta si mantiene per 24 ore in luogo fresco, meglio sempre scaldarla (in forno o in padella) prima di servirla.