PANE, PIZZE E LIEVITATI

Impasto per la pizza

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 23 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *1 ORA 45 MINUTI CIRCA DI LIEVITAZIONE*

La pizza! Una **vera prelibatezza italiana** che ci viene **riconosciuta** in tutto il mondo! Tutti noi, prima o poi nella nostra vita, **abbiamo cucinato la pizza**, o quanto meno abbiamo provato a farlo, spesso con successo, alle volte con qualche piccola delusione, ma ci sta, ogni errore contribuisce ad accrescere la nostra esperienza. La **pizza** è proprio quella **ricetta** che si affina con l'esperienza, ognuno di noi ha la sua formula, il giusto mix di ingredienti che spesso ci porta ad affermare con sicurezza di " **saper fare la pizza più buona del mondo**!"

Con i **forni** moderni **è molto facile** riuscire ad **ottenere un buon risultato**

, in alcuni modelli è addirittura disponibile la **funzione pizza** che non ci fa certo rimpiangere i **grossi forni a legna** della **pizzeria sotto casa**! Quindi, con la giusta ricetta dell'impasto, un po' di conoscenza minima sull'arte bianca e una veloce lettura del libretto delle istruzioni del tuo forno, anche tu puoi gustare quando vuoi una buona pizza fatta in casa!

Fare la pizza in casa è semplice, non serve avere grandi macchinari, puoi lavorare **l'impasto della pizza** anche **a mano**. Sappi che se ripiangi di non avere una **planetaria**, impastare la pizza a mano tonifica le braccia e i pettorali.

Seguendo **la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**, riuscirai in **breve tempo** ad ottenere un **impasto perfetto e digeribile**, divertiti poi a farcirla con gli ingredienti più disparati per **scoprire gusti pizza sempre nuovi**, noi te ne suggeriamo alcuni che ci sono particolarmente piaciuti:

Pizza margherita
Pizza quattro stagioni
Pizza Rossini
Pizza bianca
Pizza alla Norma

IMPASTO PER LA PIZZA

FARINA 0 500 gr

ACQUA 320 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 gr

SALE 10 gr

LIEVITO DI BIRRA 4 gr

ZUCCHERO 4 gr

PER IL CONDIMENTO CLASSICO (A PIACERE)

POLPA DI POMODORO

MOZZARELLA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1. Per fare l'impasto per la pizza, comincia versando la farina in una ciotola capiente, aggiungi il lievito, sbriciolalo nella farina con le dita e aggiungi lo zucchero. Versa metà

dell’acqua e comincia ad impastare.

2 Quando l’acqua sarà completamente assorbita, aggiungi il resto tenendone da parte un goccio, aggiungi il sale e l’ultima parte di acqua continuando ad impastare.

3 Quando l'acqua è del tutto assorbita aggiungi l’olio e impasta per bene fino ad assorbimento.

Trasferisci sul tavolo e impasta per qualche minuto, infine forma una palla e lasciala riposare coperta per una decina di minuti.

4 Con le mani bagnate, dai le pieghe all'impasto: sollevalo del centro, e ripiegalo su se stesso, solleva di nuovo, gira di 90 gradi e ripiega l'impasto su se stesso, forma una palla e lasciala riposare coperta altri 10 minuti.

5 Ripeti la stessa operazione un’altra volta ma questa volta alla fine metti l'impasto a lievitare in una ciotola leggermente unta. Copri con un canovaccio pulito, con della pellicola da cucina o con un coperchio e lascia lievitare 2 o 3 ore, l'impasto deve raddoppiare di volume.

Se vuoi fare delle pizze al piatto, a questo punto dividi l'impasto in palline dello stesso peso, se vuoi fare la pizza in teglia lascia così.

6 Ungi una teglia 30x40 e stendici l'impasto. L'impasto tenderà a stringersi perchè elastico, quindi copri e lascia riposare 10 minuti.

7 Continua a stendere e l'impasto, poi condisci a piacere. Io condisco con semplice pomodoro insaporito da sale e olio, successivamente aggiungo della mozzarella.

Metti in forno la pizza con solo il pomodoro a 250 gradi per circa 15 minuti sul piano più basso del forno. Una volta cotta, aggiungo la mozzarella e rimetto in forno, stavolta ad altezza media per circa 5 minuti, fino a farla sciogliere.

Consiglio

Per cuocere la pizza a casa, come va impostato il forno? Il risultato sarà come quello della pizzeria?

Cuocere la pizza in un forno elettrico casalingo non è proprio semplice, innanzitutto il forno deve poter raggiungere i 250°C e andrà impostato in modalità statica.

Il risultato non sarà paragonabile a quello della pizzeria con forno a legna, questo infatti conferisce tutto un altro sapore alla pizza, ma comunque seguendo le indicazioni della videoricetta sarà possibile ottenere un buon risultato.

Se volessi sostituire il lievito di birra con la pasta madre come mi dovrei regolare?

La pasta madre va aggiunta in una proporzione 1:5 rispetto alla farina, quindi su 1 kg di farina dovrai aggiungere 200 g di pasta madre.

A che temperatura sarebbe meglio far lievitare l'impasto?

La temperatura ideale è di 28°C ma già dai 25°C l'impasto lievita bene. L'importante è mettere il recipiente in un luogo lontano dagli sbalzi di temperatura.

Il sale va aggiunto sempre alla fine?

Il sale non va messo per forza alla fine, ci sono da considerare due fattori:

Non va lasciato a contatto diretto per tempi prolungati con il lievito (se lo tocca e ma si impasta subito non succede niente).
facilita la formazione dei legami proteici quindi, non va aggiunto troppo presto per facilitare l'impastamento, ma neanche troppo tardi, pena la ritardata formazione della maglia glutinica.
(EXTRA) N**on dimenticare il sale** nella ricetta perchè senza di lui in cottura la pizza si svilupperà poco e male.

Posso preparare la pizza quando rientro dal lavoro e averla pronta per cena?

Con le dosi indicate in questa ricetta tra lievitazione e cottura la pizza sarà pronta in circa 2 ore e mezza, quindi è possibile preparla se si rientra presto dal lavoro o se si può cenare un po' più tardi.

Altrimenti si può preparare il giorno prima e far lievitare in frigorifero per 24 ore, tirarla fuori dal frigorifero appena si rientra a casa e lavorarla dopo circa un'ora. In questo modo avrete sicuramente la pizza pronta per cena.

Vorrei organizzare un buffet, mi dai altre idee di pizze o pizzette?

Puoi provare le nostre pizzette da buffet oppure la pizza fritta