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*

Fare la pizza in casa è un rito che unisce tutti. Il **segreto per un risultato perfetto** sta tutto nell' **impasto**, e questa è **la ricetta base per non sbagliare** . È un impasto semplice, che richiede solo un po' di pazienza per la lievitazione, ma che regala una **pizza soffice** e con il **cornicione croccante**. Da qui si può partire per creare infinite varianti, dalla classica **margherita** a una più ricca pizza quattro stagioni o una golosa pizza capricciosa. Per chi ha fretta, si può provare la pizza in friggitrice ad aria o la velocissima pizza fritta.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLA 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!

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Per un impasto da vero pizzaiolo, ecco i nostri trucchi.

Il sale, mai a contatto con il lievito. Il sale inibisce l'azione del lievito. Aggiungilo sempre a metà impasto, dopo che il lievito è già stato amalgamato con una parte di farina e acqua.
Le pieghe, il segreto della forza. Fare le pieghe all'impasto non è un passaggio superfluo. Serve a "incordare" l'impasto, cioè a sviluppare la maglia glutinica, che tratterrà i gas della lievitazione e renderà la pizza più alveolata e digeribile.
La lievitazione in ciotola unta. Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola leggermente oliata lo aiuterà a non seccarsi e a rimanere elastico.
Hai del lievito di birra avanzato? Se usi quello fresco, spesso ne avanza. Puoi congelarlo avvolto in piccoli pezzi nella pellicola e usarlo all'occorrenza, dopo averlo fatto scongelare.

Come conservare l'impasto per la pizza

L'impasto per la pizza, prima della cottura, si può conservare in frigorifero per 24 ore, coperto da pellicola. Questo passaggio, detto maturazione, renderà la pizza ancora più digeribile.
La pizza già cotta, invece, si conserva per un giorno a temperatura ambiente e può essere scaldata in forno o in padella.

Potresti cucinare anche...

Se ami mettere le mani in pasta, ecco altre idee che potrebbero piacerti.

Pizza in teglia: Per una versione più alta, soffice e perfetta da condividere, simile alla ricetta della pizza Bonci.
Pizza bianca: La base perfetta da farcire all'uscita dal forno con salumi e verdure fresche.
Pizza con lievito madre: Per chi ama i lievitati, una versione dal sapore più rustico e complesso, come la pizza napoletana.