

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Impasto per la pizza

di: *Cookaround*

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*



Pizza, croce e delizia dei veri golosi, croce perchè per prepararla veramente buona è necessario usare qualche truccetto e avere un po' d'occhio e delizia perchè quando si riesce a prepararla come Dio comanda è davvero una delizia!

Ancora più difficile è la realizzazione della **pizza fatta in casa** perchè, lo sappiamo, la cottura nel forno a legna rende la pizza ancora più buona.

Ma noi non demordiamo, abbiamo realizzato la pizza fatta in casa più buona che si potesse fare e vi abbiamo dato anche un paio di consigli su come condirla....acquolina in bocca? Non vi resta che prepararla!

Volete sapere come fare la pizza in teglia? Seguite i nostri consigli!

IMPASTO PER LA PIZZA

FARINA 0 1 kg
ACQUA fino a 650 g - 600 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
50 gr
LIEVITO DI BIRRA 10 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè
SALE 18 gr

PER IL CONDIMENTO CLASSICO (A PIACERE)

PASSATA DI POMODORO
MOZZARELLA
BASILICO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

CONDIMENTO PER LA PIZZA CON LE CIPOLLE (A PIACERE)

CIPOLLE BIANCHE
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Preparazione

- 1** Per ottenere una buona p i z z a dovrete dapprima dedicarvi all'impasto: mettete la farina nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio ad uncino.



- 2** Sbriciolate il lievito di birra in una piccola ciotola, aggiungetevi il cucchiaino di zucchero e iniziate a mescolare. Via via che mescolate noterete che il lievito si scioglierà diventando praticamente liquido.





- 3** Unite il lievito alla farina e versate anche circa 200 g dell'acqua a disposizione. Iniziate ad azionare la macchina affinché i primi ingredienti possano iniziare ad amalgamarsi.



- 4** Aggiungete, quindi, l'olio e via via tutta l'acqua facendola assorbire poca alla volta. L'impasto risulterà molto molle, quasi liquido quanto una pastella.



- 5** Trascorsi 2-3 minuti da quando avete azionato la macchina, aggiungete anche il sale e fate lavorare per altri 2-3 minuti.

Noterete che l'impasto inizierà ad assumere una certa consistenza. Non vi preoccupate se il composto non risulterà da subito liscio ed omogeneo.

Coprite con un canovaccio bagnato e mettete da parte a riposare per circa 15 minuti.





- 6** Trascorso l'intervallo di tempo di riposo, riprendete l'impasto e fatelo lavorare in macchina per un minutino, giusto per conferirgli nuovamente forza.

Vedrete che l'impasto inizierà ad attorcigliarsi intorno al gancio, questo è un ottimo segno.

Coprite nuovamente la ciotola e fate riposare per altri 15 minuti.





- 7** Riprendete nuovamente l'impasto per l'ultima lavorazione in macchina, dovrete impastare per un altro minuto circa, quindi coprite con della pellicola, foratela con un coltello e coprite con il solito canovaccio.

A questo punto lasciate lievitare l'impasto fino al raddoppio che in estate potrebbe corrispondere a circa 1 ora di tempo ed in inverno qualcosa in più.





8 Quando l'impasto sarà raddoppiato nel volume, preparate due teglie di 30x40 cm ed ungetele con un filo d'olio extravergine d'oliva.





9 Dividete l'impasto nelle due teglie e iniziate ad allargarlo un pochino. Non vi riuscirà d'allargarlo completamente da subito perchè l'impasto si ritirerà ogni qual volta cercherete di allargarlo.

Per ovviare a questo antipatico effetto della pasta lievitata, dovrete farla riposare in teglia per 10-15 minuti, quindi potrete tornare a stenderla, questa volta vedrete che sarà molto più semplice.





10 Ora è il momento di sbizzarrire la fantasia, dovete farcire la pizza!

Per gli amanti della classica pizza margherita sarà sufficiente condire con del pomodoro aromatizzato con del basilico ed un filo d'olio. Aggiungerete la mozzarella solo in un'ultima fase.

Per chi è più propenso ai sapori forti è possibile condirla con acciughe e cipolle stufate....una vera delizia.





11 Per la cottura avrete scaldato il forno statico a 250°C.

Dovrete cuocere la pizza margherita per circa 18 minuti senza mozzarella e altri 3 minuti con la mozzarella.

Per la pizza con le cipolle dovete considerare di cuocerla per circa 23 minuti, controllate comunque sempre il fondo della pizza, se sarà ben dorato allora la pizza è pronta.





Consiglio