

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pasta per pizza alla ricotta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso

NOTE: LIEVITAZIONE 10/12 ORE CIRCA



La pasta per pizza alla ricotta è un'ottima base alternativa se vuoi sperimentare una buona base soffice e leggera ma diversa dal solito. Realizzare questa pasta per pizza è molto semplice: si può preparare con la planetaria o puoi semplicemente impastare a mano. Puoi preparare questa base per pizza una notte prima di utilizzarla, o anche 24 ore prima se per te è più comodo, valutando al limite di metterla per mezza giornata in frigorifero. Potrai anche decidere come utilizzarla: è perfetta sia per una semplice pizza al piatto che per la pizza in teglia, o anche per fare delle ottime pizzette fritte. Non ti resta che prepararla e scegliere come portarla a tavola, avrai solo l'imbarazzo della scelta, sarà ottima in qualunque

modo.

La più amata dagli italiani....la pizza! Ecco alcune delle nostre proposte:

[Impasto per la pizza](#)

[Pizza napoletana con lievito madre](#)

[Piadina pizza](#)

INGREDIENTI

FARINA 0 o farina di forza - 500 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 1 gr

ACQUA 2220 ml

RICOTTA VACCINA 150 gr

SALE 10 gr

PREPARAZIONE

- 1 Versa la farina nella planetaria, o in una ciotola se impasterai a mano, aggiungi il lievito e l'acqua tiepida a filo, man mano che verrà assorbita.





2 Versa l'acqua a filo in modo da riuscire ad incordare perfettamente l'impasto. Una volta incordato, aggiungi il sale e la ricotta, facendo sempre tutto in modo graduale.





3 Quando l'impasto avrà assorbito anche la ricotta, risulterà liscio, morbido ed elastico. Fai riposare l'impasto per una decina di minuti, ribaltalo sul piano da lavoro, allargalo leggermente e fai qualche piega tirando tutti i lati verso il centro. Infine dai una forma sferica.





4 Sposta l'impasto in una ciotola unta con un filo d'olio extravergine, copri con pellicola

trasparente e fai lievitare per una notte a temperatura ambiente (comunque fino a raddoppio di volume). In estate bisogna calcolare bene i tempi, o tenere l'impasto in frigorifero tutta la notte, per poi farlo lievitare in giornata.

Quando l'impasto sarà ormai raddoppiato di volume, puoi scegliere come utilizzarlo.



CONSERVAZIONE

Se vuoi conservare l'impasto in frigorifero, è consigliabile farlo appena preparato. Potrai conservarlo fino a 24 ore, sarà sufficiente farlo acclimatare per due ore circa, per poi procedere come nella ricetta. Se preferisci, potrai anche congelare l'impasto: una volta scongelato, dovrai farlo acclimatare e procedere come nella ricetta.

CONSIGLIO

Se vuoi preparare la pizza in teglia: versa un filo d'olio sul fondo di una leccarda da forno, stendi l'impasto sulla teglia, copri con pellicola e fai lievitare per altre due ore circa o comunque fino a raddoppio. Farcisci la base con il pomodoro, il sale e l'origano, cuoci per una decina di minuti in forno ventilato a 280°C. Tira fuori dal forno, aggiungi gli altri ingredienti a piacere, inforna di nuovo per qualche minuto e servi. I tempi possono variare in base al forno.

Se vuoi preparare la pizza al piatto: dividi l'impasto in due parti, dai qualche piega di rinforzo tirando sempre i lati verso il centro e forma i panetti. Trasferiscili in due ciotole unte con un filo d'olio o in un vassoio e copri con pellicola trasparente. Fai lievitare per altre due ore circa o fino a raddoppio. Stendi una base su una teglia infarinata, farcisci a tuo piacimento e cuoci in forno ventilato a 280°C o alla massima temperatura del tuo forno per dieci minuti circa. I tempi variano in base al forno e alla temperatura.