

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pizza Bonci

---

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 20 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

60 MINUTI PER LE PIEGHE (3 GIRI TOTALI A DISTANZA DI 20 MINUTI UNO DALL'ALTRO) 24 ORE RIPOSO IN FRIGORIFERO

---



La pizza Bonci è una [pizza in teglia](#), ideata dallo chef e pizzaiolo romano Gabriele Bonci, che ha conquistato molti appassionati di questo **piatto tipico italiano**. La pizza Bonci si caratterizza per un impasto ad **alta idratazione (80%)**, con **pochissimo lievito** e una **lunga lievitazione in frigorifero (24 ore o più)**, che la rende **soffice, alveolata e digeribile**. La pizza Bonci è anche molto versatile, perché si presta a essere **condita con ingredienti di stagione e di qualità**, secondo la fantasia e il gusto personale.

Segui la nostra **ricetta con passo passo fotografico** e realizza anche tu la buonissima **pizza Bonci** come

la mangeresti in pizzeria.

Se ami la [pizza](#) in tutte le sue varianti, ecco alcuni suggerimenti per [ricette di pizza](#) fantastiche:

[Schiacciata](#)

[Pizza sfogliata](#)

[Pizza capricciosa](#)

[Pizza tonno e cipolle](#)

[Pizza bianca](#)

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLA

### PIZZA BONCI

FARINA 0 500 gr

ACQUA 400 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20

ml

SALE 10 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO mezzo

cucchiaino - 1 gr

### INGREDIENTI PER FARCIRE

SALSA DI POMODORO PRONTA 250 ml

MOZZARELLA 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SALE 1 pizzico

ORIGANO SECCO 1 pizzico

FOGLIE DI BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) per

ungere la teglia - 1 cucchiaio da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Setaccia la farina in una ciotola, aggiungi il lievito di birra secco. Incorpora metà dose di acqua al centro della ciotola e, con l'aiuto di una forchetta, mescola per far sì che la farina assorba tutta l'acqua. Quando tutta la prima parte di acqua sarà stata assorbita, aggiungi anche l'altra parte, unisci il sale e continua a mescolare.





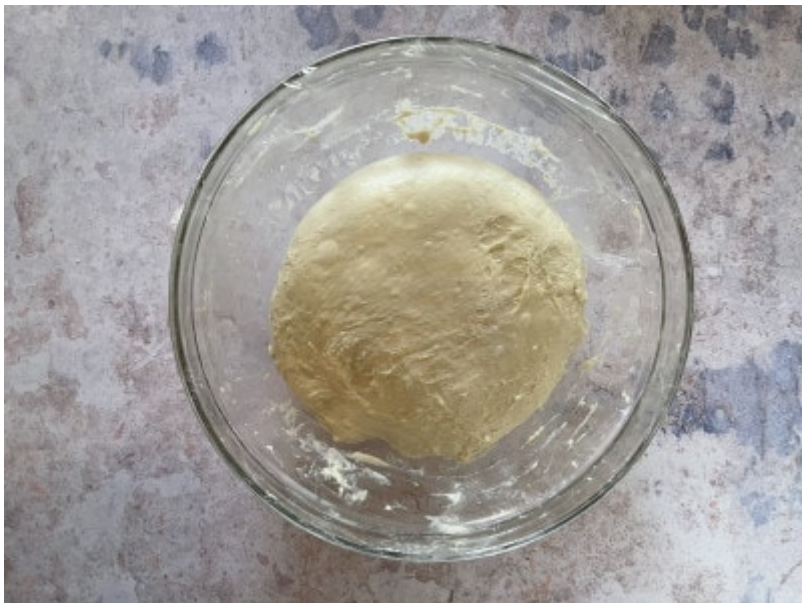
**2** Come ultimo ingrediente incorpora l'olio, fallo assorbire all'impasto sempre lavorando all'interno della ciotola, poi lascialo riposare per circa 20 minuti.





- 3** Al termine del riposo, riposo la pasta si sarà rilassata quindi procedi con il primo giro di pieghe: solleva un lembo di impasto e rimbocca sul panetto, fai un quarto di giro alla ciotola e solleva di nuovo un lembo di impasto, rimboccalo sul precedente.



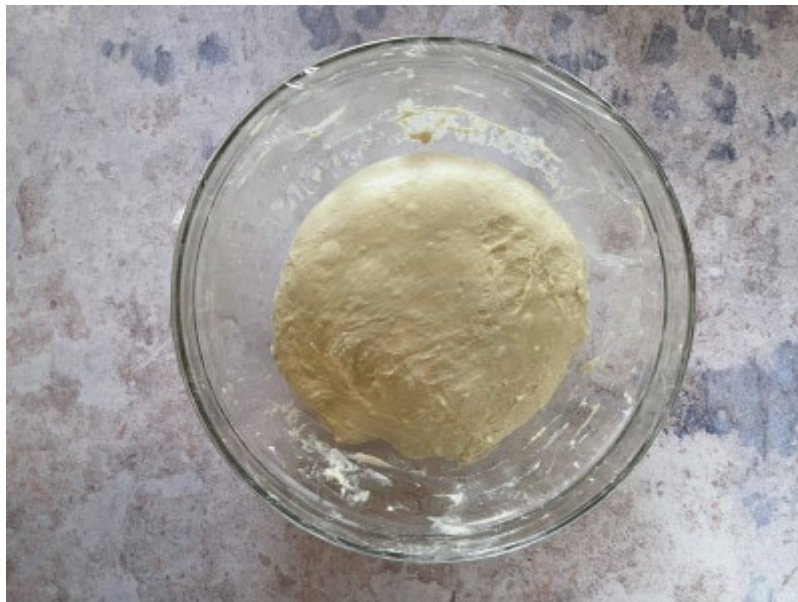


4 Fai un quarto di giro, solleva l'impasto e rimboccalo, infine fai un ultimo quarto di giro alla

ciotola solleva l'impasto e rimboccalo sul panetto, capovolgi la palla appena formata, copri con un canovaccio e lascia riposare per 20 minuti.

**5** Questo procedimento va fatto in totale tre volte a distanza di 20 minuti l'una dall'altra. Alla fine dei tre giri di pieghe, copri l'impasto della pizza con della pellicola da cucina e trasferiscila in frigorifero, lasciala maturare per 24 ore.

**6** A maturazione avvenuta tira fuori la pizza dal frigo, il suo aspetto sarà bolloso e gonfio e sarà raddoppiata di volume, lasciala riposare a temperatura ambiente per due ore. Trascorse il tempo necessario al riposo, ungi una teglia da forno da 40x35 cm e sistemaci l'impasto, stendi con delicatezza usando i polpastrelli delle dita per non perdere le bolle di lievitazione.





**7** Lascia riposare ancora per un'ora a temperatura ambiente in un luogo riparato da



correnti. Versa in una ciotola la salsa di pomodoro e condisci con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di origano. Taglia la mozzarella a fettine.



- 8 Preriscalda il forno a 200°C statico. Condisci la pizza con la salsa appena preparata, distribuisce le fettine di mozzarella e cuoci in forno per 20 minuti. Dopo la cottura completa con del basilico fresco a piacere, servi la pizza Bonci appena sfornata, tagliata a pezzi quadrati.



## CONSERVAZIONE

La pizza Bonci può essere congelata dopo la cottura, dopo averla tagliata a fette e completamente raffreddata.

## CONSERVAZIONE

In alternativa alla farina 0 può essere usata una farina 00 specifica per pizza con w 260, Il lievito di birra secco può essere sostituito con 3 g di lievito di birra fresco.