

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza Rossini

DOSI PER: 2 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 8 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 10 ORE DI LIEVITAZIONE



La **pizza Rossini** nasce nella città di **Pesaro** negli anni 50 del 1900. In realtà, la Rossini all'epoca era un prodotto da bar e pasticceria, infatti, in ogni locale pesarese del centro storico si trovavano queste piccole pizzette di sfoglia tonde, condite con salsa di pomodoro e guarnite con una fetta di uovo sodo e un ciuffo di maionese. Le pizzette Rossini erano così apprezzate dagli amanti delle colazioni salate e da chi si concedeva un aperitivo in centro storico che, piano piano, anche le pizzerie della zona iniziarono a mettere nel loro menù la pizza Rossini, così chiamata in onore di **Giochino Rossini**, il compositore a cui Pesaro ha dato i natali.

Quindi, ormai dagli anni '70 ogni pizzeria della provincia di Pesaro Urbino ha questa meravigliosa pizza che fuori provincia è quasi sconosciuta. In effetti l'abbinamento di mozzarella, uova e maionese può risultare alquanto bizzarro, ma tutti coloro che l'hanno provata si sono dovuti ricredere!

Da qualche anno, a Luglio, nella città di Pesaro si tiene il Festival della pizza Rossini, dove si svolgono gare "a chi fa la Rossini più buona" fino ad arrivare alla sfida: "chi mangia più Rossini in minor tempo", magari se sei da quelle parti fermati ad assaggiare questa meravigliosa creazione locale. Nel frattempo puoi cucinare in casa la ricetta della pizza Rossini con il nostro aiuto.

Qui puoi trovare le pizze più apprezzate dai nostri lettori: [8 pizze che riescono sempre bene](#)

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 0 500 gr
LIEVITO DI BIRRA FRESCO 1 gr
ACQUA 375 gr
SALE FINO 12 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

INGREDIENTI PER FARCIRE

SALSA DI POMODORO 200 gr
UOVA 4
MOZZARELLA 200 gr
MAIONESE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ORIGANO 1 pizzico
SALE FINO

PREPARAZIONE

- 1 Versa la farina in una ciotola capiente, aggiungi il lievito di birra fresco, se non riesci a pesarne un grammo, prelevane un pizzico dal panetto il restante puoi congelarlo). Aggiungi l'acqua fredda a filo, inizia ad impastare, se ne hai la possibilità e non vuoi impastare a mano, utilizza una planetaria.





2 Dopo aver raggiunto una buona consistenza, lavora il tuo impasto sul piano da lavoro, dovrai incordarlo perfettamente, aggiungi il sale e la restante acqua sempre a filo, continua a lavorare l'impasto.

Una volta pronto, noterai delle bolle, ciò significa che l'impasto ha inglobato abbastanza aria ed è ben lavorato, aggiungi un filo d'olio extravergine e fai assorbire anche quello.





Dai qualche piega veloce, copri con ciotola a campana, fairiposare una decina di minuti e ripeti le pieghe.

Sistema la tua base per pizza in una ciotola unta con un filo d'olio, copri con coperchio o con pellicola trasparente e fai lievitare per 10 ore circa.





4 Una volta che il tuo impasto sarà ormai lievitato, quindi raddoppiato di volume, ribaltatalo sul piano da lavoro, dividilo in due parti (se preferisci puoi dividerlo in tre parti) dai qualche piega e pirla l'impasto su se stesso roteandolo sul piano da lavoro con i palmi delle mani.

Sistema le palline in due ciotole unte con un filo d'olio o in un unico contenitore tenendole distanziate, fai lievitare le tue basi per le pizze per altre tre ore circa, o comunque fino al raddoppio di volume.



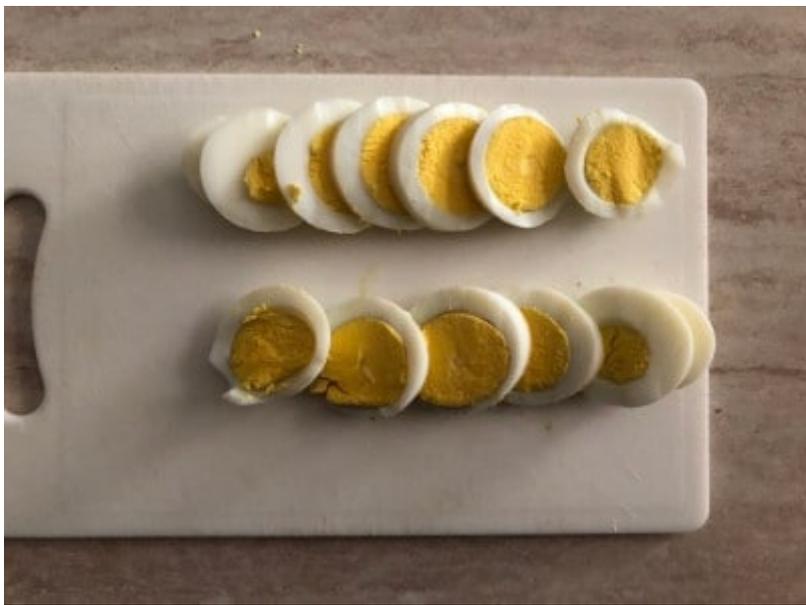




5

Cuoci le uova in abbondante acqua per 8 minuti, una volta sode, sbucciale, lavale sotto l'acqua corrente e tagliale a fettine.





6

Stendi le basi delle pizze su teglie (diametro 32) leggermente infarinate allargando la base dall'interno verso l'esterno.

Condisci le pizze con salsa di pomodoro, alla quale avrai aggiunto sale, origano e un filo d'olio extravergine.





7 Cuoci una pizza alla volta per 5 minuti circa nel binario basso del forno selezionando la modalità “ventilato” e impostando la temperatura a 280° o alla massima potenza del tuo

forno.

Sforna, aggiungi la mozzarella e cuoci per altri 3 o 4 minuti circa, i tempi possono variare in base al forno, se il tuo forno non arriva a 280° ci vorrà qualche minuto in più.





8

Sforna le pizze, aggiungi la maionese e le uova sode a fettine, aggiungi anche qualche foglia di basilico o origano fresco a tuo piacimento.

La pizza Rossini è pronta, non ti resta che servirla subito.



CONSIGLIO

Se vuoi cuocere le pizze sulla pietra refrattaria, scaldi accuratamente la pietra dentro al forno alla massima potenza, ti consiglio di utilizzare la pietra solo se il tuo forno arriva ad alte temperature.

Se preferisci invece la pizza in teglia, stendi la pizza in teglia unta con un filo d'olio dopo la prima lievitazione, fai lievitare per due ore circa o comunque fino al raddoppio, poi condisci con la salsa di pomodoro e procedi come per la pizza al piatto aggiungendo la mozzarella e i restanti ingredienti in un secondo momento

CONSERVAZIONE

Puoi conservare la pizza fino ad 24 ore a temperatura ambiente o fino ad un massimo di 48 ore in frigorifero, avendo cura di scaldarla al momento di servirla.

Se vuoi congelare la pizza, ti consiglio di cuocerla come da ricetta con solo la salsa di pomodoro per 5 minuti, farla raffreddare, conservarla in un sacchetto per alimenti per poi farcirla quando deciderai di ultimare la cottura, in modo da servirla in un secondo momento senza perderne la qualità.