

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza bianca fatta in casa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [84 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 18 ORE PER LA LIEVITAZIONE



La **pizza bianca** è un'autentica specialità italiana, originaria di Roma. Si tratta di una [focaccia](#) soffice e deliziosa, cotta al forno con un [impasto](#) semplice a base di farina, acqua, lievito, sale e olio.

La particolarità della pizza bianca è la sua semplicità, a differenza della classica [pizza rossa](#), la pizza bianca non viene condita con pomodoro, ma può essere arricchita con una varietà di ingredienti dopo la cottura, come **salumi**, **formaggi** e **verdure**.

Oltre ad essere una ricetta deliziosa, la **pizza bianca** è anche una vera e propria tradizione culinaria. Si dice che sia nata nell'antica Roma come cibo della

classe povera, e veniva **cotta nei forni a legna** comunitari. Ancora oggi, la **pizza bianca è un piatto tipico popolare** da gustare come spuntino, pranzo o cena, sia calda che fredda.

Se hai la possibilità di assaggiarla, direttamente nella bellissima Roma, ti consiglio di non fartela sfuggire! **Oppure puoi cucinarla con le tue mani in casa, seguendo la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico!**

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Schiacciata](#)

[Sfincione palermitano](#)

[Pizza tonno e cipolle](#)

[Pizza Bonci](#)

[Pizza sfogliata](#)

INGREDIENTI

FARINA 0 1 kg

ACQUA 750 gr

SALE FINO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

LIEVITO DI BIRRA 1 gr

COME SI PREPARA LA PIZZA BIANCA

- 1** Versa la farina nell'impastatrice o in una ciotola capiente se impasti a mano, aggiungi il lievito e inizia a versare l'acqua fredda a filo man mano che verrà assorbita.



- 2 Una volta ottenuta una buona massa, quando l'impasto sarà ormai incordato, aggiungi il sale e la restante acqua in modo graduale.



- 3 Aggiungi due cucchiari di olio extravergine d'oliva e continua a lavorare l'impasto fino a completo assorbimento.



- 4 Ribalta il tuo impasto sul piano da lavoro, allarga il panetto e fai delle pieghe come nelle foto.





5 Procedi con la pirlatura roteando l'impasto fra le mani fino ad ottenere una pallina liscia,

ben formata e ben chiusa sotto.





- 6 Sposta l'impasto in una cassetta da lievitazione con un filo d'olio sul fondo, o in una ciotola a tua disposizione, chiudi con coperchio o con pellicola trasparente e fai lievitare a temperatura ambiente per 10/12 ore circa.



- 7** Ribalta l'impasto sul piano da lavoro, dividilo in quattro parti e forma quattro palline, fai lievitare a temperatura ambiente per altre 2 o 3 ore circa.





8 Stendi i vari impasti su teglie leggermente infarinate, poi versa un filo d'olio in superficie.





9 Cuoci per 10 minuti circa nel binario centrale a 280° o alla massima temperatura del tuo

forno selezionando la modalità “forno ventilato”, procedi allo stesso modo con le restanti pizze.

La pizza bianca romana è pronta, dorata, leggera, perfetta semplice o da farcire in tutti i modi.

