

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza con lievito madre

di: *Cinzia*

DOSI PER: 3 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

NOTE:

TEMPO DI LIEVITAZIONE CIRCA 6-8 ORE DOPO LA FORMATURA DEI PANETTI LASCIARE RIPOSARE ANCORA 2 C



La pizza con lievito madre, è una pizza leggera ed alveolata da preparare a casa come nella migliore delle tradizioni della panificazione casalinga per chi ama impastare ed avere un risultato ottimo.

L'impasto è morbido ed elastico e la pizza è estremamente digeribile grazie al [lievito naturale](#) ed alla lenta lievitazione. La farcitura può essere personalizzata come più ci piace, dalla semplice margherita alla versione con salamino ed olive come nella ricetta che proponiamo fino alla semplice focaccia spennellata con olio ed insaporita con rosmarino. Il suo sapore e la sua digeribilità

conquisteranno tutti a tavola, basta seguire le indicazioni ed i passaggi della ricetta per un risultato come in pizzeria.

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 0 500 gr

LIEVITO MADRE rinfrescato ed al raddoppio - 100 gr

ACQUA 350 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10 ml

SALE 10 gr

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

SALSA DI POMODORO PRONTA 250 ml

MOZZARELLA 250 ml

SALAME 100 gr

OLIVE 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 15 ml

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare la pizza con lievito madre sciogliere il lievito madre spezzettato in 100 ml di acqua a temperatura ambiente.
- 2** Setacciare la farina in una ciotola e versare al centro il lievito precedentemente sciolto in acqua, con un cucchiaio farlo assorbire alla farina. Versare la restante acqua ed impastare. Quando l'impasto avrà preso struttura incorporare il sale continuando a lavorare l'impasto.
- 3** Aggiungere anche l'olio come ultimo ingrediente. Quando il panetto avrà raggiunto una

consistenza liscia ed omogenea metterlo a lievitare in una ciotola unta con olio e coprire con pellicola da cucina, lasciarlo riposare fino al raddoppio che avverrà in circa 6-8 ore in luogo riparato da correnti d'aria.

- 4 Al raddoppio versare l'impasto su di una spianatoia infarinata e staccare 3 panetti da 280 g circa. Allargarli con delicatezza poi rimboccare verso il centro l'impasto, capovolgere e dare una forma tonda, lasciare riposare in una cassetta dai bordi alti, distanziati tra loro e coperti ancora per 2 ore.
- 5 A riposo avvenuto allargare i panetti dal centro verso l'esterno con i polpastrelli delle dita. Versare in una ciotola la salsa di pomodoro, l'olio, il sale e mescolare.
- 6 Condire con la salsa e con la mozzarella, le fettine di salame e le olive e cuocere in forno già caldo alla massima potenza nella parte più bassa per 5 minuti poi spostare la pizza a metà e completare la cottura per altri 5 minuti.

CONSERVAZIONE

CONSIGLIO