

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza con lievito madre

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

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 e alveolata da preparare a casa come nella migliore delle tradizioni della panificazione casalinga, la **ricetta perfetta** per chi ama [impastare la pizza](#) e avere un risultato ottimo.

L'[impasto per la pizza](#) è morbido e elastico in questo modo risulta estremamente digeribile grazie al [lievito naturale](#) e alla lunga lievitazione. La **farcitura della pizza con lievito madre**, può essere personalizzata come più ti piace, dalla semplice [napoletana](#) alla **versione con salame e olive** come nella ricetta che proponiamo, fino alla semplice [focaccia](#)

spennellata con olio e rosmarino. **Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico** per cucinare in casa, con le tue mani, una buonissima **pizza con lievito madre**.

Ami le pizze? Prova anche queste ricette:

[Pizza sfogliata](#)

[Pizza capricciosa](#)

[Pizza in teglia](#)

[Pizza bianca](#)

[Spiedini di pizza](#)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 0 500 gr

ACQUA 350 ml

LIEVITO MADRE rinfrescato e al

raddoppio - 100 gr

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

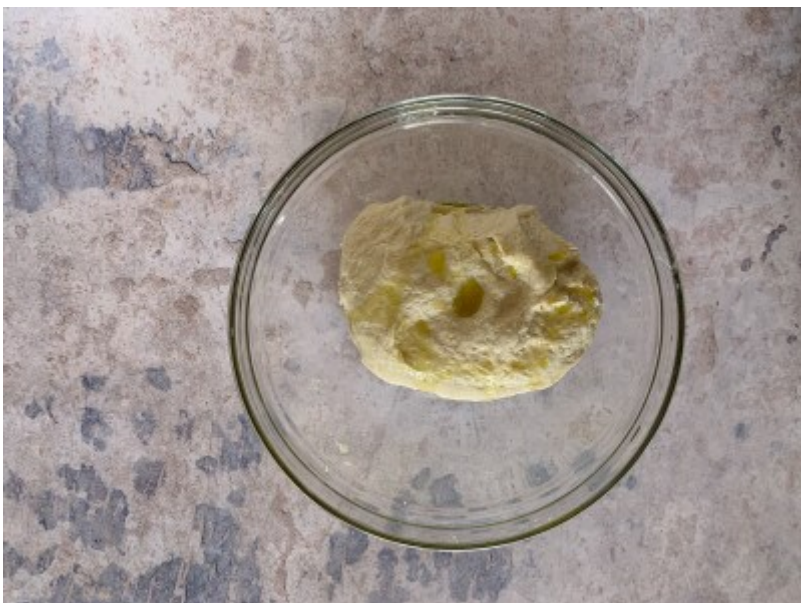
- 1** Per preparare la pizza con lievito madre sciogli il lievito madre spezzettato in 100 ml di acqua a temperatura ambiente.



- 2 Setaccia la farina in una ciotola e versa al centro il lievito sciolto, aiutandoti con un cucchiaino, fallo assorbire dalla farina. Versa la restante acqua e impasta. Quando l'impasto avrà preso struttura incorpora il sale continuando a lavorare l'impasto.



- 3 Aggiungi anche l'olio come ultimo ingrediente. Quando il panetto avrà raggiunto una consistenza liscia ed omogenea mettilo a lievitare in una ciotola unta e coprila con pellicola da cucina, lascia riposare fino al raddoppio dell'impasto, che avverrà in circa 6-8 ore, in luogo riparato da correnti d'aria.





- 4 Al raddoppio dell'impasto, ribaltalo su una spianatoia infarinata e staccane 3 panetti da 280g. circa. Allargarli con delicatezza poi rimbocca l'impasto verso il centro, capovolgi e dai una forma tonda. Lascia riposare in una cassettona dai bordi alti, distanziati tra loro e coperti ancora per 2 ore.





5 A riposo avvenuto allarga i panetti dal centro verso l'esterno con i polpastrelli delle dita.

Versa in una ciotola la salsa di pomodoro, l'olio, il sale e mescola.



- 6 Condisci con la salsa e la mozzarella, le fettine di salame e le olive e cuoci la pizza in forno già caldo alla massima potenza, nella parte più bassa, per 5 minuti poi spostare la pizza a metà e completa la cottura per altri 5 minuti.



CONSERVAZIONE

L'ideale è mangiare la pizza appena pronta e ben calda.

CONSIGLIO

Il lievito madre per impastare la pizza dev'essere rinfrescato e raddoppiato di volume, in modo che abbia la forza necessaria a far lievitare la pizza. La farcitura può essere personalizzata a piacere. Per allargarla è utile usare la farina di semola e scuotere l'eccesso prima di condire ed infornare. Cuoci alla massima potenza consentita dal forno di casa, l'ideale è avere una pietra refrattaria e cucinare la pizza poggiandola direttamente sopra.