

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza gourmet

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 2 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 10 min COSTO:
molto elevata REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **pizze gourmet** sono delle **pizze** che si distinguono dalle pizze tradizionali per la **qualità**, la **ricercatezza** e l'**originalità degli ingredienti**, sia per l'impasto che per il condimento.

La gourmet, sono pizze che **ripensano i prodotti** sulla base della **esperienza** e della **conoscenza dell'effetto di cottura** e dell'accostamento dei vari **prodotti DOP e IGP** e che cercano di creare un **equilibrio perfetto dei sapori** e un'**aspetto estetico** accattivante.

Negli ultimi anni, sempre più **pizzerie** hanno aggiunto ai loro **menù** anche una sezione di pizze gourmet, quindi questo tema non dovrebbe esserti

del tutto sconosciuto.

La maggior parte delle ricette di pizza gourmet, prevede la **base bianca**, questo perché il pomodoro tende ad uniformare e a sovrastare i sapori degli altri ingredienti, per questo motivo, anche noi **apriamo il capitolo delle pizze gourmet da riprodurre in casa**, con una pizza a base bianca: **pizza gourmet con lievito madre, con mortadella, burrata e pistacchio**, chiaramente **abbiamo usato solo ingredienti selezionati** per una vera e propria **pizza a regola d'arte**.

Preparare in casa una pizza gourmet è possibile e la base di una ricetta perfetta sono gli ingredienti scelti per realizzarla.

Non dimenticare che oltre a degli **ottimi ingredienti** per farcirla, devi usare una **farina** che sia all'altezza di una pizza gourmet, quando la acquisti leggi bene le etichette: **non è il marchio** che ti garantisce una **buona farina**, ma la sua tabella; assicurati quindi che le **proteine** riportate siano alte, perché ne indicano la **forza**.

Seguendo la nostra **ricetta** con il **passo passo fotografico**, anche tu potrai gustarti in casa una vera **pizza gourmet fatta con le tue mani**.

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 0 proteine 14 - 200 gr

FARINA TIPO 1 proteine 12 - 200 gr

ACQUA 280 gr

SALE FINO 8 gr

LIEVITO MADRE 50 gr

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

MOZZARELLA 200 gr

BURRATA 2 burrate da 200 se la vuoi

lasciare intera in mezzo alla pizza - 400 gr

MORTADELLA 100 gr

GRANELLA DI PISTACCHI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FOGLIE DI BASILICO

PREPARAZIONE

- 1 Versa la farina 0 e la farina 1 nella planetaria, o in una ciotola se impasti a mano, aggiungi il lievito madre rinfrescato e lievitato e l'acqua a temperatura ambiente a filo man mano che verrebbe assorbita.





2 Aggiungi il sale e la restante acqua, amalgama il tutto fino a completo assorbimento.





3 Continua a lavorare l'impasto, se impasti con la planetaria, non servirà spostare l'impasto sul piano di lavoro, vedrai l'impasto incordarsi al gancio.

Se impasti a mano, sposta l'impasto sul piano da lavoro e lavoralo in modo energico, quando il tuo impasto risulterà liscio, elastico e morbido, inizierai a sentire formarsi le bolle, a quel punto sarà pronto.





4 Trasferisci l'impasto in una cassetta da lievitazione, o in una ciotola capiente, fai qualche

piega veloce, copri con coperchio o con pellicola e fai lievitare per 12 ore circa a temperatura ambiente.





- 5** Ribalta l'impasto lievitato sul piano da lavoro, dividilo in due parti, fai qualche piega come nelle foto e procedi con la pirlatura (fai roteare l'impasto fra le mani ottenendo delle palline) infine, metti di nuovo nella cassetta o in due ciotole.

Copri ancora con coperchio o con pellicola e fai lievitare per 3 o 4 ore circa o comunque fino al raddoppio.





6 Accendi il forno in modalità ventilato e portalo a 280° o alla massima temperatura

consentita dal tuo forno.

Stendi le pizze sulle teglie, infarinate con farina di grano duro, o sul piano di lavoro per poi spostarle in due teglie diametro 32/34 circa.





- 7** Condisci le pizze con la mozzarella precedentemente tagliata e fatta sgocciolate, aggiungi anche un filo di buon olio extravergine sulla superficie, cuoci per 10 minuti circa, i tempi possono variare in base al forno.



- 8 Sforna la pizza e mentre cuoci la seconda, farcisci la prima con mortadella, burrata, granella di pistacchio e basilico fresco a piacere.





- 9 Puoi scegliere se servire la pizza con la burrata intera o a pezzi, se decidi di tagliarla, dovrai farlo con le mani, non va tagliata con il coltello ma “strappata”. La pizza gourmet è pronta, prosegui allo stesso modo con la seconda.



