

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza in teglia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Quando dici **pizza** come fai a non pensare a quelle stupende teglie che ci chiamano dai **banconi delle panetterie** o dai **chioschi sul lungomare** in piena stagione?

La **pizza in teglia** è la prima pizza che **mamma ci ha messo in mano da bambini** durante la **passeggiata della Domenica pomeriggio**, quella pizza che [bianca](#) o rossa ci **sblocca dei ricordi spensierati** solo a sentirne il **profumo!** Oggi **vogliamo condividere con te una ricetta** che se seguirai nel **passo passo fotografico**, ti regalerà una **pizza in teglia** perfetta e **buonissima**, proprio come quelle che ti piace tanto **mangiare mentre passeggi** con la tua famiglia.

Nella nostra ricetta usiamo solo un grammo di lievito in modo da rendere il risultato finale molto digeribile, rispettando i tempi previsti avrai una buonissima pizza margherita semplice, alta e soffice.

Qui di seguito ti lascio qualche idea per delle farciture che puoi benissimo adattare alla tua pizza in teglia:

[Pizza Rossini](#)

[Pizza quattro stagioni](#)

[Pizza alla Norma](#)

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 0 500 gr

ACQUA 350 gr

LIEVITO DI BIRRA 1 gr

SALE FINO 12 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

INGREDIENTI PER FARCIRE

SALSA DI POMODORO 200 gr

MOZZARELLA 200 gr

ORIGANO

SALE FINO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FOGLIE DI BASILICO

PREPARAZIONE DELLA BASE PER LA PIZZA

- 1 Versa la farina nell'impastatrice o planetaria, se non ne possiedi una procedi allo stesso modo in una ciotola per poi impastare a mano, aggiungi il lievito e poco alla volta l'acqua fredda.





2 Lavora l'impasto fino a quando inizierà ad incordarsi, ovvero ad "attorcigliarsi" attorno al gancio, aggiungi il sale e, sempre poco alla volta, la restante acqua.





3 Continua a lavorare l'impasto fino a quando risulterà perfettamente liscio, morbido ed

elastico, aggiungi un filo di olio extravergine d'oliva e lavoralo ancora per pochi istanti, fino a completo assorbimento.





- 4 Ribalta l'impasto sul piano da lavoro, copriilo con una ciotola a campana e fallo riposare per 30 minuti circa.

Trascorso il tempo di riposo previsto, fai delle semplici pieghe circolari, fino a chiudere l'impasto ottenendo una forma circolare.





- 5** Pirla l'impasto (arrotonda) a mano, se preferisci puoi utilizzare un tarocco come nelle foto, chiudi bene sotto e sistemalo in una ciotola unta con un filo d'olio.





6 Copri l'impasto con pellicola trasparente e fallo lievitare per 10/12 ore circa a

temperatura ambiente.



- 7 Una volta che l'impasto sarà ormai raddoppiato di volume, stendilo su una teglia (30x40 circa) unta con un filo d'olio, copriilo con pellicola trasparente o con una teglia rovesciata e fai lievitare per altre 2/3 ore.



PREPARAZIONE DELLA PIZZA

1 Versa la salsa di pomodoro in una ciotola e condiscila con sale, origano e olio extravergine.

Taglia la mozzarella a fettine, ti consiglio di metterla poi in un piatto con carta da cucina in modo da farle perdere l'acqua in eccesso, la quale andrebbe a bagnare troppo la pizza.





2 Accendi il forno, se possibile in modalità ventilato, e portalo alla massima temperatura.

Condisci la pizza con la salsa di pomodoro preparata e inseriscila nel binario basso del forno in modo da ottenere il fondo dorato in poco tempo, ci vorranno circa 8/10 minuti, ricorda sempre che i tempi variano in base al forno e alla temperatura massima che raggiunge.

Tira fuori la pizza dal forno, assicurati che il fondo sia dorato sollevando un angolo con una spatola, aggiungi la mozzarella e un filo di olio extravergine, inforna per altri 2/3 minuti circa.





3 Sforna la pizza e aggiungi qualche foglia di basilico fresco, la pizza in teglia è pronta, non ti resta che tagliarla e servirla subito.





CONSIGLIO

Se vuoi ridurre i tempi di lievitazione puoi usare 5-6 grammi di lievito di birra fresco, le dosi degli altri ingredienti non cambiano, ma dimezzi i tempi di lievitazione, quindi da 12 ore passi a 6.