

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pizza napoletana con lievito madre

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *LIEVITAZIONE 14/16 ORE CIRCA*



La pizza napoletana con lievito madre, è una pizza morbida, leggera, dal cornicione gonfio come da tradizione, lievitata naturalmente. A differenza della [pizza](#) con il lievito di birra, la pizza a lievitazione naturale, con [lievito madre](#), necessita di un minimo di esperienza, se non siete molto esperti seguite alla lettera la ricetta, non avrete difficoltà. Per preparare questa pizza, potete impastare a mano o con la planetaria, quindi se non ne avete una, potrete comunque procedere, lavorando bene l'impasto, otterrete comunque ottimi risultati.

Potete gustare la pizza in modo molto semplice, con una buona salsa di pomodoro, mozzarella e basilico

fresco, o farcirlo a vostro piacimento se preferite ingredienti più golosi.

## PER LA BASE

FARINA 0 o farina di forza - 500 gr

LIEVITO MADRE 80 gr

ACQUA 340 ml

SALE 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Per la ciotola -

## PER FARCIRLA

POLPA DI POMODORO 300 gr

MOZZARELLA 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

FOGLIE DI BASILICO

ORIGANO ESSICCATO

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Versate la farina nella planetaria, o in una ciotola se impastate a mano, aggiungete il lievito madre precedentemente rinfrescato e fatto raddoppiare di volume, iniziate a lavorare l'impasto aggiungendo l'acqua in modo graduale. Quando l'impasto inizierà ad incordarsi, aggiungere il sale e la restante acqua sempre a filo, questo sarà necessario per mantenere l'impasto sempre perfettamente incordato.





- 2** A questo punto, avrete finito di impastare, il vostro impasto risulterà liscio, morbido ed elastico, aspettate una decina di minuti e ribaltatelo sul piano da lavoro. Allargate l'impasto, fate qualche piega tirando i lati verso il centro.





**3** Pirlate l'impasto ottenendo una sfera, fatelo riposare per altri dieci minuti circa e ripetete

le pieghe una seconda volta. Spostate l'impasto in una ciotola unta con un filo d'olio extravergine e copritelo con pellicola trasparente. Fate lievitare l'impasto per una notte a temperatura ambiente, o comunque fino a raddoppio di volume, i tempi variano in base alla temperatura.





- 4 Dividete l'impasto in due parti, procedete con le pieghe come prima, formate due palline e sistematele in un vassoio o in due ciotole più piccole, avendo cura di ungere anche quelle con un filo d'olio. Coprite di nuovo l'impasto con pellicola, fatelo lievitare fino a raddoppio di volume, i tempi possono variare in base alla temperatura, potrebbero volerci dalle 2 alle 4 ore circa





- 5** Prendete due teglie diametro 32, infarinate abbondantemente (se possibile con semola di grano duro) stendete le basi sul fondo delle teglie, allargando l'impasto con le mani fino ad arrivare ai bordi, partendo dal centro verso l'esterno. Farcite con salsa di pomodoro, un filo d'olio extravergine, sale e origano. Cuocete per 6/7 minuti circa a forno ventilato a 280° o alla massima temperatura del vostro forno, sistemando la teglia nel binario più basso.





6 Sfornate la pizza, aggiungete la mozzarella precedentemente tagliata e fatta sgocciolare,

informatela per altri  $\frac{3}{4}$  minuti o fino a doratura desiderata, i tempi possono variare in base al forno, procedete allo stesso modo con l'altra pizza. Le vostre pizze sono pronte, non vi resta che aggiungere qualche foglia di basilico e a piacere un filo di buon olio extravergine d'oliva.



CONSERVAZIONE

Potete conservare la base per pizza in frigorifero fino a 24 ore, farla acclimatare per almeno 2 ore, per poi procedere come da ricetta. Se preferite potete conservare l'impasto in freezer, una volta scongelato dovrete farlo acclimatare e procedere come da ricetta. Se invece volete conservare in frigorifero o in freezer le basi già pronte, procedete con la prima cottura con solo la salsa di pomodoro, per poi ultimarla in un secondo momento con le stesse indicazioni.

Per non rischiare che la mozzarella rilasci troppa acqua in cottura, è consigliabile tagliarla con largo anticipo e sistemarla su un piatto con carta assorbente, se più strati, mettete la carta tra uno strato e l'altro.