

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza sfogliata

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



La [pizza](#) o ti piace o menti a te stesso. La ricetta del **piatto tradizionale** per eccellenza è **patrimonio dell'umanità** e tutti noi, chi meglio o chi peggio **abbiamo provato almeno una volta nella vita a impastare una pizza**. Ma la **pizza sfogliata** hai mai provato a farla? Sai che **non è per nulla difficile** riprodurla in casa con le tue mani? Con **pochi ingredienti**, semplici ma di alta qualità, e soprattutto **senza il burro, ma solo con buon olio extravergine di oliva**, puoi ottenere anche tu una buona **sfogliatura nella pizza**.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

per fare in casa con le tue mani questa **deliziosa e semplice pizza sfogliata**.

INGREDIENTI PER FARE LA PIZZA

SFOGLIATA

ACQUA 350 gr

FARINA 00 300 gr

FARINA DI SEMOLA 200 gr

SALE 2 cucchiaini da tè

LIEVITO DI BIRRA 7 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO ESSICCATO

COME FARE LA PIZZA SFOGLIATA IN CASA

1 Ecco come procedere per ottenere una perfetta pizza sfogliata fatta in casa: mescola le due farine in una ciotola. Sciogli il lievito in un po' di acqua e aggiungilo alla farina, mescola e versa tutta l'acqua che resta, sempre mescolando per amalgamare bene liquidi e polveri. A questo punto aggiungi anche il sale e impasta velocemente con le mani per qualche minuto.

Copri la ciotola con un coperchio o con della pellicola da cucina e lascia riposare per 20 minuti circa.

Al termine del riposo, impasta energicamente con le mani, ancora nella ciotola, l'impasto risulterà più omogeneo dopo questa operazione.

A questo punto trasferisci l'impasto della pizza sfogliata su un piano da lavoro leggermente infarinato e impasta fino a formare una palla abbastanza liscia.

Metti l'impasto in una grande ciotola unta di olio, coprilo e fai lievitare per almeno 2 ore o comunque fino a quando sar  raddoppiato di volume.







2 Al termine della lievitazione, capovolgi l'impasto sul piano di lavoro cosparso con la semola.

Ora l'impasto va laminato, cioè va allargato poco alla volta, stirando un po' la pasta verso i bordi esterni e formando un rettangolo. Cerca di non farlo troppo sottile, rimani sui 2 cm di spessore.

Adesso ungi tutta la superficie dell'impasto stirato con l'olio extravergine di oliva aiutati con un pennello per alimenti.

Spolvera tutta la superficie dell'impasto con uno strato sottile di semola, mi raccomando non abbondare! A questo punto puoi procedere a fare delle pieghe che determineranno la sfogliatura della pizza: ripiega un lembo per un terzo, cospargi di olio e semola, poi ripiega l'altro lato.

Dopo questa prima operazione avrai ottenuto un filone, ripiegane un terzo e poi ripiega anche il lato opposto. Adesso hai ottenuto un quadrato.

Il panetto non andrà sigillato ma semplicemente potrai allungare i lembi laterali e portarli verso la parte bassa, dando una forma più regolare e rotonda.

Trasferisci questo impasto ancora nella ciotola oleata e fai lievitare per massimo un'ora, non di più, altrimenti potrebbe perdere la sua sfogliatura.







3 Dopo la seconda e più breve lievitazione, riporta il panetto sul piano da lavoro spolverato con la semola, con i polpastrelli schiaccia molto forte intorno, come per creare una cornice, poi procedi con l'interno: è importante schiacciare molto forte fino a toccare il piano da lavoro. Capovolgi l'impasto e procedi allo stesso modo schiacciando, più o meno, nello stesso punto di prima, questo renderà la struttura della pizza sfogliata più salda.

Togli la semola dal piano di lavoro, ribalta ancora una volta l'impasto in modo da far cadere la semola in eccesso, infine mettilo su una leccarda oliata. Cospargi la superficie ancora con poco olio e, se ti piace, dell'origano secco.

Preriscalda il forno alla massima temperatura in modalità ventilata, se non ha questa opzione va bene la modalità statica, e cuoci posizionando la pizza sfogliata nel ripiano centrale del forno, fino a intensa doratura, ci vorranno al massimo 10 minuti.

Otterrai una pizza bianca sfogliata, estremamente croccante, fragrante e profumata, da mangiare così o condita dopo la cottura con ingredienti freschi come pomodorini e mozzarella.





COME CONSERVARE LA PIZZA SFOGLIATA

Puoi conservare la pizza sfogliata fino a 24 ore a temperatura ambiente chiusa ermeticamente.

Puoi anche surgelarla per circa un mese, quando vorrai consumarla, basterà passarla qualche minuto nel forno caldo.

SE TI È PIACIUTA LA PIZZA SFOGLIATA, PROVA ANCHE QUESTA RICETTA:

Ecco altre [ricette di pizza](#) che potrebbero piacerti:

[Pizza in teglia](#)

[Pizza quattro stagioni](#)

[Pizza bianca](#)

[Pizza Capricciosa](#)

[Pizza gourmet](#)