

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza bianca

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **8 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

NOTE: *+ 24 ORE PER LA LIEVITAZIONE*



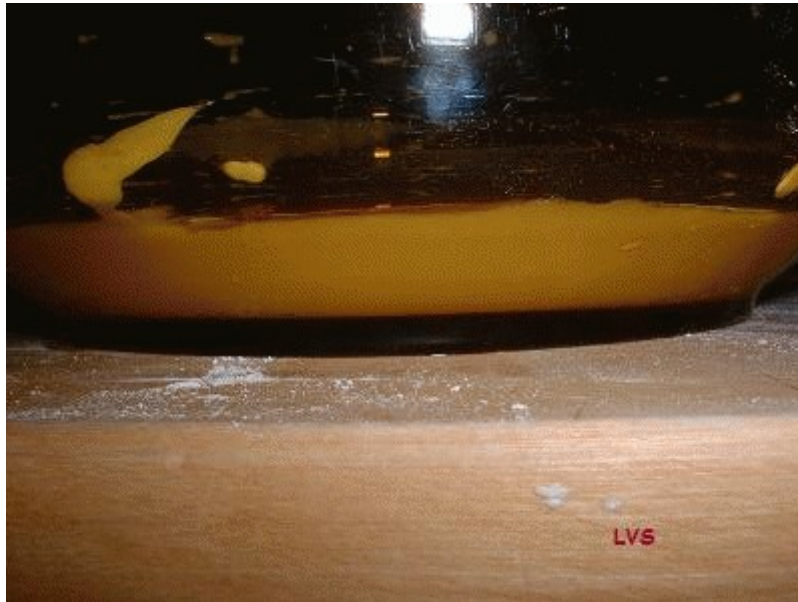
INOLTRE

poco olio extravergine di oliva

poco sale grosso

PREPARAZIONE

- 1 Per il polish: impastare tutti gli ingredienti e fate lievitare per circa 7 ore o fino al raddoppio.





2 Per l'impasto: impastare bene e fate incordare (potete aiutarvi con l'impastatrice).



3 Lasciate a temperatura ambiente per 1 ora quindi trasferite in frigo per 9 ore.



4 Tirare fuori dal frigo e lasciate almeno 1 ora a temperatura ambiente.

Per il rinfresco: unite il sale, l'acqua (poca per volta) e l'olio a filo all'impasto principale ed impastare molto bene.

Fate riposare 30 minuti.



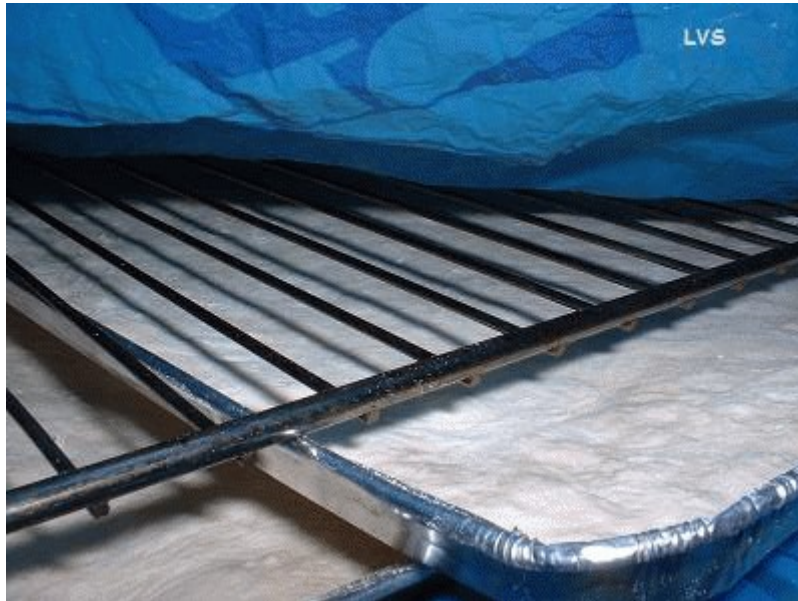
5 Dividete l'impasto in due sulla tavola e fate delle pieghe verso il centro.



6 Infarinate e lasciate riposare ancora 30 minuti almeno.

Ungete ed infarinate leggermente le teglie e stendete con le mani sempre infarinate.

Coprite e fate lievitare 4-5 ore.



7 Pennellare delicatamente con poco olio e spolverizzare con del sale grosso battuto.



8 Portate il forno a 300°C con dentro la refrattaria posta nel 3° o 4° binario del forno.

Infornate la pizza per 6-8 minuti appoggiando la teglia direttamente sulla refrattaria.







9 a sinistra, ecco la pizza sulla griglia ad asciugare - a destra, "spaccata", per ricevere la mortazza (la mortadella).