

Pizza

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 65 Min.
- Difficoltà: Media
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 484 Kcal

Ingredienti:

- 350 g farina 0
- 150 g manitoba
- 370 ml acqua
- 20 g olio di oliva extravergine
- 15 g sale
- 1 bs lievito di birra. compresso
- 10 g zucchero bianco
- q.b. semola di grano duro



Preparazione

In una tazza versa 50 g di acqua tiepida (da sottrarre dal totale) insieme al lievito di birra secco e allo zucchero. Mescola con un cucchiaino per farlo sciogliere e lascialo attivare seguendo il tempo indicato sulla confezione (circa 10 minuti).

Nella ciotola dell'impastatrice versa le due farine facendole cadere a pioggia e aggiungi i rimanenti 320 g di acqua a temperatura ambiente a filo, impastando con il gancio a velocità minima. Unisci, sempre a filo, il contenuto della tazza con il lievito. Impasta fino ad incordare, dovrai ottenere un impasto composto, ben idratato e i bordi della ciotola dovranno essere puliti. Versa l'olio extravergine di oliva poco alla volta, continuando ad impastare fino a quando sarà stato completamente assorbito, unisci il sale e lavora, sempre con il gancio e aumentando progressivamente la velocità, per circa 15 minuti o comunque fino a quando la massa sarà di nuovo in corda e risulterà elastica e non troppo appiccicosa (un po' potrebbe risultarlo, ma con le successive fasi di lavorazione lo sarà sempre meno).

Metti l'impasto all'interno di una ciotola spolverizzata con un po' di farina e fai lievitare, coperto con la pellicola per alimenti bucherellata, per 1 ora.

Trascorso questo tempo, lasciando l'impasto all'interno della ciotola, preleva un lembo di impasto dal bordo e tiralo verso il centro, ruota la ciotola e prosegui in questo modo per 10 volte. Fai passare 20 minuti ed esegui questa operazione per altre due volte. Con il passare del tempo l'impasto dovrebbe offrire sempre maggiore resistenza.

Dopo l'ultima piega suddividi con un raschietto l'impasto ottenuto in 4 panetti da 225 g ciascuno. Sulla spianatoia leggermente infarinata falli ruotare su loro stessi, verso il basso e verso il centro, con entrambe le mani fino ad ottenere delle palline lisce. Disponile, opportunamente distanziate, all'interno di una teglia capiente, copri con la pellicola per alimenti bucherellata, e fai lievitare dentro al forno spento con la luce accesa per 6 ore. Se, trascorso questo tempo dovessero essersi attaccate, basterà staccarle delicatamente con un

Pizza

raschietto facendo attenzione a non sgonfiarle.

Accendi il forno alla massima temperatura. Disponi sulla spianatoia un po' di semola e con le mani stendi delicatamente, con movimenti circolari e paralleli alla superficie di lavoro, ciascuna pallina, una alla volta, avendo cura di non schiacciare mai i bordi che formeranno il cornicione della pizza.

Con una pala trasferisci il disco ottenuto su una leccarda o una teglia per pizza spolverata sempre con un po' di semola e finisci di stenderla allo spessore desiderato. Distribuisci a pioggia un po' di semola sul bordo della pizza. Con un cucchiaino distribuisci il condimento desiderato sulla pizza e inforna le pizze, una alla volta, nel ripiano più basso. Cuoci per circa 15 minuti con il grill a media potenza o fino a quando il bordo avrà assunto un colore nocciola.