



Pizza - ricette di impasti - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

piatti unici - primi piatti

Impasto per pizza a lunga lievitazione - Da [Adriano - Profumo di Lievito](#)

(dose per 6)
splendidamente identico a quello napoletano!

Si inizia la sera prima col lievito.

Si mischiano soltanto 3 grammi di lievito di birra con mezzo litro d'acqua, mezzo chilo di farina manitoba e un cucchiaino di zucchero.

L'indomani si trova tutto ben lievitato (io ho lasciato nella ciotolona del kenwood) e si aggiunge la rimanente farina:

80 grammi di farina di semola rimacinata e

270 g. di farina 0 (io ho messo la 00)

15 g. di sale

30 g. di olio d'oliva

Si lascia riposare mezz'ora e poi si mette l'impasto diviso in 6 porzioni dentro un contenitore ermetico in frigo e si lascia lì fino ad un paio di ore prima della cottura.

Ingredienti:

1 kg di farina (2/3 del tipo 00 1/3 di grano duro o rimacinato)

20 g di lievito di birra

17 g di sale

un cucchiaio d'olio

un cucchiaio di zucchero

acqua q b (circa 600 ml)

Postata da padellina

piatti unici - primi piatti

Ingredienti:

500 gr. farina 0 e 00

300 gr. acqua tiepido-calda, qua ti devi fare la mano, bisogna fare attenzione che non sia troppo calda che "ammazzi" il lievito e nemmeno troppo poco tiepida altrimenti il lievito non agisce

1 cucchiaino di zucchero

1 cubetto lievito fresco - 25 gr. attenta alla scadenza

circa 1 cucchiaio di olio d'oliva

1 cucchiaino raso di lievito o 2 pizziconi

Preparazione:

Ti do il mio modo di farla, spero che non mi diano tutti addosso perchè è un modo un po' insolito: metto in una terrina l'acqua e lo zucchero, poi aggiungo il lievito e mescolo fino a farlo sciogliere un po'.

Aggiungo setacciando sopra la farina, poca alla volta e amalgamandola man mano, poi l'olio e alla fine il sale. Quando l'impasto diventa troppo denso per continuare a mescolare nella terrina lo verso sulla spianatoia di legno e lavoro a mano come insegna Anna.

Bisogna lavorarlo fin tanto che diventa liscio.

L'impasto va fatto lievitare coperto da un telo almeno 1 ora e mezza poi lo stendo nella teglia (vengono 2 leccarde del forno) e lo lascio lievitare quasi un'altra ora, sempre coperto.

La pasta deve risultare elastica e difficilmente stendibile, allora verrà sicuramente buona, altrimenti risulterà dura.

La farcitura a piacere.

Postata da cuocpa

Cuocerla in forno mettendo il forno al massimo e cuocere prima la pasta senza condimento per 1 minuto



poi metterci il condimento e finire la cottura che in genere per un forno a gas (il mio) non supera i 5 minuti viene proprio bella gonfia

postata da Carlo

La ricetta per un buon impasto à la seguente:

1 lt. di acqua (possibilmente oligominerale), 2 kg di farina, 20 g di lievito fresco (7 di quello secco), 50 g di sale marino

Per eseguire l'impasto, munirsi di due contenitori sufficientemente capienti nei quali disporrete in ogni uno la metà della farina.

Dividete l'acqua in due recipienti dove scioglierete in uno il sale e nell'altro il lievito; versate la soluzione salina in un contenitore di farina e la soluzione di lieviti nell'altro contenitore.

Mescolate separatamente fino a quando non sono diventati due composti consistenti, quindi unite i due impasti e terminate l'impastazione solo quando la pasta risulterà essere liscia, vellutata e giustamente umida.

Prima di procedere alla lievitazione si può mettere la pasta in frigo a 2-6°C per procedere alla maturazione della pasta che, secondo la temperatura impostata, risulta essere rispettivamente dalle 24 alle 6-8 ore

La lievitazione consiste nel far riposare la pasta (al centro della teglia dove successivamente verrà cotta) per circa 3 ore a temperatura costante (23°C), operazione questa che permette ai lieviti di produrre gas che fanno rigonfiare l'impasto.

Il panetto lievitato dovrà quindi essere disteso nella teglia con la pressione delle dita fino ad ottenere uno strato omogeneo che arrivi ai lati del recipiente, naturalmente lo stesso prima di deporre la pasta dovrà essere oliato leggermente.

A questo punto sulla pasta va spalmato il pomodoro, se la pizza dovrà essere rossa, oppure l'olio se bianca e lasciata riposare per almeno 1 ora prima di procedere alla cottura.

Se la pasta è stata in frigo per la maturazione, per una corretta lievitazione, dopo averla tolta dal frigo trattare la pasta come se fosse appena impastata, quindi far effettuare la lievitazione rispettando gli stessi tempi.

la cottura è l'ultima operazione ma è la più importante in quanto consente, se correttamente eseguita, di esaltare tutta la qualità del prodotto.

In un forno casalingo la temperatura di cottura sarà mediamente di 250°C per un tempo che varia tra i 12-15 minuti. Quindi esso va preventivamente messo al massimo e fatto arrivare a temperatura prima di procedere alla cottura della pizza.

Per tali motivi la cottura deve avvenire in due tempi diversi:

* Cuocere per circa 8-10 minuti solo la pasta con sopra il pomodoro, se rossa, oppure solo spalmata di olio.

* Ritirare la teglia dal forno, effettuare la farcitura secondo la ricetta che si vuole ottenere, quindi rimettere la teglia nel forno per ultimare la cottura della pasta e degli ingredienti con il tempo rimasto.

Se si vuole gustare il profumo e la fragranza in tutta la sua intensità, la pizza deve essere consumata appena uscita dal forno.

n.b. presa dal ricettario "la pizza".