

Pizza in teglia di sola biga con frullino o planetaria.

Una pizza leggera e digeribile, croccante e morbida al tempo stesso. Potremo condirla come più ci piace. Ha un unico difetto: sparisce subito!

Dose per una teglia da forno ca. cm 40x40:

- 400 g di farina forte
- 180 g di acqua fresca
- 4 g di lievito di birra fresco o 1,5 g di secco

Fase successiva:

- 140 g di acqua fresca
- 4 g di malto in polvere o sciroppo oppure un cucchiaino di miele
- 10 g di sale
- 20 g di olio evo

Per condire:

- 200 g ca. di passata di pomodoro a crudo
- 300 g di fiordilatte asciutto
- olio evo
- sale aglio origano basilico

Questa pizza è un impasto di sola biga, che è un prefermento di acqua, farina e lievito che si usa in panificazione.

Occorrerà una farina superiore ai 300 w (13/14 g ca. di proteine) e può essere sia 0 che 00 o qualcuna più particolare tipo la Petra 3. Consiglio le farine: marca Caputo tipo Nuvola- Pizzeria- Cuoco, marca Molino Rossetto 330 oppure 400, le farine di qualunque marca per i grandi lievitati tipo la Panettone della Petra o la Panettone Molino Della Giovanna, e se proprio non abbiamo la possibilità proviamo con **300 g di manitoba** di qualunque marca tagliata con **100 g di farina 0** di qualunque marca. Io ho usato una miscela delle tre farine (Nuvola 200 g più 100 pizzeria più 100 g di farina panettone Petra). Ho fatte tante prove, con quasi tutte le farine elencate, usate singolarmente o miscelate tra esse. E' venuta sempre bene.

Se avete dei mulini vicini dai quali vi servite chiedete una farina forte, tipo quelle per fare i grandi lievitati.

E' possibile acquistare il malto nei negozi che vendono prodotti per dolci, farine e stampi. Oppure nei negozi che vendono prodotti per vegani, celiaci e intolleranti. Credo sia possibile anche in qualche farmacia.

Procedimento:

In una ciotola mettiamo la farina setacciata. Sciogliamo il lievito nell'acqua fresca di rubinetto e versiamo sulla farina. Mescoliamo grossolanamente senza impastare, formando delle grosse briciole. Potremo aiutarci anche con una forchetta o con un piccolo tarocco. Facciamo in modo che non resti farina sciolta sul fondo della ciotola. Impiegheremo qualche minuto. Trasferiamo questi pezzi in un contenitore alto e stretto e copriamo con un canovaccio bagnato e strizzato. Mettiamo questo impasto ad una temperatura di 18° circa per un tempo dalle 18 alle 24 ore. In questo modo potremo organizzare i tempi per avere pronta la pizza all'ora che vogliamo.

Trascorso tale tempo, riprendiamo la biga, togliamo il canovaccio, aggiungiamo il malto o il miele insieme alla metà circa dei 140 g di acqua. Potremo anche pesarne 70 g e 70 g direttamente. Impastiamo con il frullino o in planetaria con gancio. Una volta che l'impasto si sarà formato ed avrà assorbito l'acqua, versiamo a poco a poco gli altri 70 g intervallati dal sale, anch'esso poco alla volta. Lavoriamo come abbiamo già visto per tutti gli altri impasti con il frullino, inclinando leggermente in modo che l'impasto incorpori aria.

Una volta che sarà liscio e lucido aggiungiamo l'olio evo, in un paio di volte.

Prendiamo l'impasto con le mani leggermente bagnate di acqua e appoggiamolo sul piano di lavoro, anch'esso leggermente bagnato. Facciamo riposare scoperto per 10/15 minuti. Poi facciamo delle pieghe a fazzoletto, prendendo l'impasto ai lati e ripiegandolo su se stesso.

Aspettiamo altri 10 minuti e ripetiamo l'operazione. Oliamo un contenitore rettangolare e sistemiamo l'impasto, mettendolo a lievitare sino al raddoppio in forno con lucetta accesa (circa due ore) oppure a temperatura ambiente.

Una volta pronto, preriscaldiamo il forno a 250°.

Nel frattempo rovesciamo l'impasto sul piano di lavoro abbondantemente cosperso di semola rimacinata o farina di riso. Spolveriamo la superficie dell'impasto con altra semola e sgonfiamo leggermente con i polpastrelli partendo dalle estremità, dall'alto verso il basso e arrivando al centro. Allarghiamo leggermente con le mani, poi, senza aver paura, con un movimento deciso, prendendo con la mano l'impasto da un lato, rovesciamolo sull'avambraccio e portiamolo sulla teglia unta. E' un'operazione semplice che viene da sola, è più difficile a spiegare che a fare. L'impasto non si strapperà né si rovinerà. Se dovesse sgonfiarsi leggermente, non preoccupatevi perché in cottura le bolle si faranno lo stesso.

In alternativa provate a stendere direttamente in teglia unta, toccando l'impasto sempre con semola rimacinata.

Sistemiamo i bordi dell'impasto, condiamo la pizza come più ci piace. Io ho utilizzato della salsa di pomodoro a crudo con sale ed olio, volendo anche aglio a pezzetti ed origano.

Inforbiamo, io ho preferito il ventilato, per ca. 10 minuti, a secondo del vostro forno. Poi aggiungiamo il fiordilatte a fette, rimettiamo in forno per qualche minuto, altri 3/4 minuti. Complessivamente intorno ai 15 minuti di cottura. Le pizze, soprattutto quelle molto idratate, vorrebbero teglie di ferro e forni che arrivino ad almeno una temperatura di 300° e oltre, per sviluppare subito.

Io mi accontento e trovo che la pizza è venuta lo stesso molto buona, di una leggerezza e sapore eccezionale.



www.antoniettapolcaro.it

Per averla più alveolata dovremo diminuire la quantità di pomodoro, soprattutto nella parte contrale. A me piace belle umida, perciò sulle bolle centrali posso soprassedere.

È possibile farla a focaccia e allora sarà tutta buchi!

Vi invito a provarla. E vi consiglio, se impastate doppia dose, di fare due panetti separati.

Chi prova ad impastare nella seconda fase con il Bimby ed ingredienti freddissimi? Secondo me, potrebbe riuscire. Grazie.