

# COME CREARE UNA PIZZA



Per preparare la pizza margherita, come prima cosa iniziate a realizzare l'impasto di base. Versate l'acqua a temperatura ambiente in una brocca, aggiungete il lievito 1 e mescolate con un cucchiaino in modo da farlo sciogliere completamente 2. Noi abbiamo scelto di impastare a mano ma se preferite potete realizzare l'impasto di base anche in planetaria, utilizzando il gancio e azionandola a velocità medio-bassa. Quindi in una ciotola unite le due farine 3.



## INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 2 PIZZE DI 28 CM DI DIAMETRO  
Farina Manitoba 200 g  
Farina 00 300 g  
Acqua 300 ml  
Olio extravergine d'oliva 35 g  
Sale fino 10 g  
Lievito di birra fresco 5 g  
PER CONDIRE  
Polpa di pomodoro 500 g  
Fiordilatte 400 g  
Origano secco 1 cucchiaino  
Sale fino 1 cucchiaino  
Basilico q.b.  
Olio extravergine d'oliva q.b.



poi aggiungete circa metà dell'acqua a filo 4 impastando man mano con le mani 5. Unite anche il sale 6 e la parte restante di acqua. Continuate a lavorare il composto con le mani fino ad ottenere un risultato uniforme 7. A questo punto aggiungete anche l'olio, sempre poco per volta 8, continuando ad impastare in modo da favorirne l'assorbimento.

Trasferite poi l'impasto su un piano e lavoratelo energicamente per qualche minuto 9 fino a che non risulterà liscio ed elastico 10

Ottenuto un bel panetto liscio, lasciatelo riposare sul piano di lavoro per una decina di minuti coprendolo con la ciotola. Una volta riposato dategli una piccola piega: immaginate che la sfera sia divisa in 4 parti, prendete l'estremità di ognuna, tiratela delicatamente e ripiegate verso il centro, infine dategli la forma di una sfera 11. Trasferite l'impasto così formato in una ciotola, coprite con pellicola trasparente 12 e lasciate lievitare. Per comodità potete mettere la ciotola in forno spento ma con la luce accesa, così l'interno raggiungerà la temperatura di 26°-28°, ideale per la lievitazione; in alternativa potete anche tenere la bacinella in un luogo caldo. I tempi sono approssimativi poiché ogni impasto, la temperatura e le condizioni metereologiche influenzano la lievitazione: mediamente l'impasto dovrebbe impiegare 2 ore a raddoppiare di volume.



Quando l'impasto sarà ben lievitato 13, trasferitelo su un piano capovolgendo delicatamente la ciotola 14 e dividetelo a metà utilizzando un tarocco 15; se dovesse essere necessario potete spolverizzare il piano con un po' di farina. Tornate a dare una piega all'impasto, come avete fatto prima della lievitazione, poi capovolgetelo e procedete con la pirlatura: pirlare l'impasto significa farlo girare con le mani sul ripiano di lavoro portandolo verso di voi e poi allontanandolo ripetutamente fino ad ottenere una sfera liscia e regolare 16. Trasferite i due impasti su un vassoio 17 e lasciateli riposare ancora per una mezz'oretta, sempre coperti con pellicola o con un canovaccio 18. Nel frattempo preriscaldate il forno a 250° in modalità statica e occupatevi di preparare gli ingredienti per la farcitura. Per prima cosa ponete un colino su una ciotola e con le mani sfilacciate la mozzarella 19 posizionandola man mano nel colino 20. In questo modo perderà tutto il siero in eccesso. Versate la polpa di pomodoro in un'altra ciotola e conditela con il sale 21,

un giro d'olio 22 e l'origano 23. Mescolate il tutto 24 e non appena saranno trascorsi i 30 minuti riprendete l'impasto. Spolverizzate il piano di lavoro e posizionatevi uno dei due panetti. Con le mani schiacciatelo leggermente 25, poi stendetelo esercitando una leggera pressione e facendo un movimento rotatorio 26. Evitate di schiacciare troppo le bolle e se l'impasto dovesse risultare troppo elastico attendete qualche minuto prima di lavorarlo ancora. Quindi sollevate il disco di impasto, posizionatele sulle mani chiudendole a pugno e ruotatelo; in questo modo si stenderà ulteriormente 27. Ungete leggermente una teglia del diametro di 28 cm 28 e posizionate l'impasto all'interno aiutandovi con le mani per donargli una forma regolare 29. Cospargete con metà del pomodoro 30 e cuocete in forno statico preriscaldato a 250° per 6-7 minuti, sul ripiano centrale. Trascorso questo tempo, sfornate la pizza 31, aggiungete il fiordilatte 32 e infornate nuovamente per 6-7 minuti alla stessa temperatura. Quindi sfornate la vostra pizza margherita e guarnite con le foglioline di basilico