

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 KG DI FARINA 0/00
650 ML DI ACQUA NATURALE FREDDA
25 GR DI SALE MARINO
1 CUCCHIAIO OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA
0,5 GR DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO

- Il segreto della buona riuscita della pizza è prevedere un tempo di lievitazione compreso tra le 15 e le 18ore.
- iniziare a ossigenare la farina con una frusta.
- Stemperare il lievito a saponetta nell'acqua.
- Incorporare tutta l'acqua e incominciare a impastare dopo 5 minuti.
- Aggiungere il sale e impastare per altri 5 minuti.
- Quando l'impasto diventa compatto e morbido il segreto è far riposare per 10 minuti la massa sotto un panno umido.
- Facciamo riposare l'impasto e quindi aggiungiamo l'olio. Impastiamo nuovamente per altri 5 minuti perché il riposo e l'olio contribuiscono a migliorare l'apporto dell'aria che garantisce maggiore morbidezza e l'elasticità.
- Dopo il riposo è arrivato il momento di stagliare, cioè formare i panetti, le palline, che lieviteranno per tutto il tempo restante.
- La stesura si effettua passando velocemente il panetto in un po' di farina in modo da non farlo attaccare al piano e alle mani. Con delicatezza spingete l'aria verso l'esterno con le dita partendo dal centro. Un piccolo schiaffo iniziale serve per dare la forma tonda. I gas di fermentazione si concentreranno sui bordi di quello che diventerà il cornicione. Allargate la vostra pizza con un movimento rotatorio, e poggiate il disco di pizza sulla pala sulla teglia leggermente infarinata. Conditela a piacere. Per imitare il forno a legna se volete potete usare una pietra refrattaria pre riscaldata.
- Fate scivolare la pizza sulla pietra refrattaria (o sulla teglia) e lasciate cuocere. Ricordate che non c'è nulla di peggio di una pizza cruda, ma cercate di non far uscire un biscotto dal forno. Sette-otto minuti dovrebbe essere il tempo giusto per gustare la vostra pizza fatta in casa.
- Buon Appetito!