Pizza buona a casa tua

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 10 Marzo 2013 03:50



In tanti mi chiedono come si può preparare una buona pizza a casa propria, come se la lievitazione lunga, con maturazione, fosse appannagio esclusivo dei maestri pizzaioli. Nulla di più sbagliato, chiunque può preparare la pizza o il pane a casa con risultati invidiabili applicando alcune semplici metodologie di lavoro e la seguente ricetta, pensata appositamente per i lettori di CucinArtusi.it da **Peppe Sansone**, istruttore pizzaiolo della PIA (Pizza Italian Academy), ideatore e mio partner tecnico nella rubrica Pizza buona si può.

Le dosi

700 gr di grano tenero 00, riconoscibile dal grado proteico all'11%
300 gr di semola rimacinata o tumminia o russello, utile per dare profumo e sapore
500 gr di acqua fredda
10 gr di olio extravergine di oliva
25 gr di sale
5 gr di miele grezzo (un cucchiaino)
2,5 gr di lievito di birra sciolto in acqua fredda

La preparazione

Preparare la famosa "fontana" di farina inserendo tutti gli ingredienti ma non l'acqua, che andrà aggiunta poco alla volta e la cui dose potrà essere aumentata in caso di necessità. Ad impasto pronto, qualora fosse necessario, procedere al suo porzionamento e quindi riporre nella parte più fredda del frigo, a 3 o 4 gradi, ricordandosi di utilizzare un apposito contenitore coperto, onde evitare il seccarsi della pasta esterna. Far così "maturare" l'impasto per almeno 24 ore, quindi portare a temperatura ambiente di circa 20 gradi e far lievitare per 4 ore, trascorse le quali si potrà stendere l'impasto e sistemarlo nella teglia. Far continuare la lievitazione per altre 2 o meglio 4 ore, infine condire con il solo pomodoro ed infornare per circa 15-20 minuti in forno caldo a 250 gradi, il massimo per un normale forno casalingo. A cottura quasi avvenuta uscire la pizza, aggiungere gli altri condimenti, mozzarella, prosciutto etc. e reinfornare al massimo per altri 10 minuti. Condire a piacere con olio extravergine di oliva e origano.

Buon appetito!