

## 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 appannaggio 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!