

PIZZA FATTA IN CASA

“Delizia autunnale”

Difficoltà: media **Tempo:** 20 minuti + 27 ore lievitazione + 25 minuti cottura **Dosi:** 2 pizze al piatto

Ingredienti:

Impasto: 200 gr farina Manitoba e 150 gr semola rimacinata di grano duro, 8 gr sale, 1 gr lievito di birra fresco, 210 gr acqua tiepida.

Condimento: 200 gr scamorza affumicata, 300 gr bocconcini di mozzarella, 300 gr zucca delicata (peso senza semi ma con la buccia), funghi porcini sott'olio, 20 code di gambero, olio evo, sale, pepe nero, noce moscata.

Preparazione:

Il giorno prima alle 16.00 preparate l'impasto: dividete l'acqua tiepida in due ciotole: in una scioglietevi il lievito, nell'altra il sale.

Versate l'acqua con il lievito nell'impastatrice e impastate con le farine aggiungendo a poco a poco l'acqua con il sale dopo qualche minuto. Impastate per circa 15 minuti fino a che otterrete un composto liscio, omogeneo ed elastico.

Formate un panetto e mettetelo sul piano infarinato, copritelo con una grande ciotola e fate riposare per 1 ora (puntatura).

Riprendete l'impasto, lavoratelo ancora un poco (a mano) e dividetelo in 2 parti (circa 280 gr l'una).

Mettetele in due ciotole leggermente oliate, coprite con pellicola bucherellata (o con un coperchio in silicone) e mettetele in frigorifero per 23 ore.

Il giorno successivo, alle 16.00 tirate fuori l'impasto dal frigorifero, mettete le due pagnotte sul piano infarinato, copritele con le ciotole e lasciatele lievitare per altre 4 ore a temperatura ambiente.

Mentre riposano preparate il condimento: tagliate la zucca a fette spesse e fatele cuocere a vapore nella pentola a pressione per 4 minuti dal fischio. Fatela intiepidire poi frullatela insieme ad un goccio di olio, sale, pepe e noce moscata.

Scolate dal siero i bocconcini di mozzarella e teneteli da parte.

Sgusciate le code di gambero e pulitele dal budellino nero.

Tagliate la scamorza affumicata a piccoli cubetti.

Se usate il forno tradizionale: poco prima delle 20.00, accendete il forno e portatelo al massimo della temperatura (280° C).

Stendete le pagnottelle in un grande disco sottile, trasferitele su due fogli di carta forno e mettetele in due teglie. Formate con i cubetti di scamorza un cordoncino spesso tutto intorno alla pizza lasciando un poco di spazio dal bordo. Ripiegate il bordo su se stesso e sigillate bene. Condite la pizza con la crema di zucca, aggiungete le code di gambero e i funghi.

Appoggiate la teglia sul fondo del forno e fate cuocere 10 minuti. Togliete la pizza dalla teglia e fate cuocere 1 minuto direttamente sul fondo del forno (in questo modo la cottura della base sarà perfetta). Rimettete la pizza sulla teglia, completate con i bocconcini di mozzarella e infornate ancora nella parte più alta del forno per 4 minuti. Sforate e servite subito!

Se avete la pietra refrattaria o un forno-pizza: mettete il condimento sulla pizza tutto insieme e fate cuocere per 4-5 minuti.