

Pizza al piatto

Ciao a tutti!

Cosa c'è di meglio di gustarsi una bella... buona.... e fumante pizza?

La pizza.....altra mia passione... al piatto, in teglia, alla pala, mi piacciono tutte..ma proprio tutte tutte, ma d'altronde...a chi non piace la pizza?

E poi diciamola tutta..... volete mettere la soddisfazione di riuscire a farla con le proprie mani???

Quella che voglio proporvi oggi è la pizza al piatto, (simil napoletana).

Ancora non riesco a stenderla col metodo dello schiaffo, ma sbirciando quà e là ho trovato un metodo per me adatto e semplicissimo!!!

Bando alle ciance e andiamo alla ricetta!

Ricetta per 6-7 pizze

Farina tipo 00 W 240-260	1 Kg
Acqua	600 g
Sale	20 g
Lievito di birra	2 g
Olio evo (facoltativo)	15 g

Procedimento

Iniziate col mettere l'acqua nella ciotola dell'impastatrice, (volendo si può fare anche a mano), lasciandone un pochino da parte per scioglierci il sale.

Inserite il lievito di birra e cominciate ad aggiungere la farina piano piano.

Quando l'impasto comincerà a diventare una sorta di crema inserite il sale che è stato disciolto nell'acqua rimanente e continuate a girare a velocità media.

Nel momento in cui la massa risulterà ben lavorata (incordata), potete aggiungere l'olio evo a filo.

Impastate ancora per qualche minuto giusto il tempo di far assorbire l'olio.

Terminate quando l'impasto risulterà liscio ed elastico.

Fate riposare l'impasto coperto con un canovaccio di cotone sul tavolo di lavoro, per un'oretta circa, poi fate i panetti, io li faccio da 250 g e una volta stesi, raggiungono un diametro di 30 cm all'incirca, ma voi considerate la grandezza della teglia dove andrete a cuocerli.

Mettete i panetti in contenitori chiusi e riponeteli in frigo nella parte bassa (quella che in genere è subito sopra i cassetti della verdura) ad una temperatura di 4° per circa 24 ore.

Trascorse le 24 ore, tirate fuori i panetti dal frigo e lasciateli a temperatura ambiente per 3-4 ore circa, le ore dipendono molto dalla temperatura che avete in casa, ovviamente in inverno ci vorrà un po' di più per farli acclimatare.

Tenete presente che i panetti non dovranno avere una temperatura interna inferiore ai 18°-20° (per saperlo con precisione si può usare il termometro a sonda).

Quindi le 3-4 ore sono approssimative, regolatevi con i tempi.

Stesura

prendete il panetto e con i polpastrelli iniziate a stenderlo dal centro verso l'esterno senza raggiungere il bordo, questo serve a mandare il gas di lievitazione verso il bordo in modo che in cottura si riesca a formare il mitico

cornicione!

Condimento

Io adoro la margherita, ma la pizza è talmente versatile che ci da modo di sbizzarrirci come più ci piace con i condimenti!

Cottura

Accendere il forno a 250° o comunque al massimo della potenza, se avete una refrattaria sarebbe l'ideale, in questo caso accendete il forno almeno un ora prima, la pietra dovrà raggiungere la stessa temperatura del forno.

Per chi non disponesse della refrattaria, mettere le pizze nelle teglie e cuocerle per pochi minuti.

Per chi avesse il forno a legna a combustione indiretta (come nel mio caso) accendete il forno almeno 2 ore prima e fate arrivare ad una temperatura interna (in camera di cottura) di 450° circa, cuocere direttamente sulla refrattaria per un paio di minuti.



Buona pizza a tutti!!!!