

Pizza in teglia croccante. Ma tu vulive "a pizza"



*Ma tu vulive 'a pizza,
'a pizza, 'a pizza...
cu 'a pummarola 'ncoppa,
cu 'a pummarola 'ncoppa,
Ma tu vulive 'a pizza,
'a pizza, 'a pizza,
cu 'a pummarola 'ncoppa...
'a pizza e niente cchiù!...*

Se dovessi dare un voto da 1 a 10 alla pizza credo proprio che sarebbe **11**...e pure con la lode! Adoro la pizza, è praticamente l'appuntamento fisso del sabato sera, e ora che ho cominciato a prendere anche più confidenza con la stesura, sta diventando anche un vero e proprio divertimento. Ogni volta mi sembra una magia vedere quel mix di acqua e farina che pian piano si trasforma in un impasto liscio e lucido, mi piace avere sotto le mani la pasta lievitata, quasi seta, sentirla così gonfia e soffice, cercare pian piano di allargarla sulla teglia senza rompere le bolle (a volte tanto grandi da sembrare quasi dei bocconcini di mozzarella!) e magari rimanere anche incantata davanti allo sportello del forno a vederla crescere e gonfiare.

Dopo essere stata per parecchio affezionata alla pizza senza impasto, comodissima perchè assai veloce da lavorare, senza fatica e senza sporcare nient'altro che una ciotola e un cucchiaino di legno, stavolta ho deciso di cambiare e dove cercare una ricetta super sicura se non da lui, il mago dei lievitati? Di proposte invitanti non avevo che l'imbarazzo della scelta ma alla fine ho deciso che la prima (eh sì, le altre non le ho mica scartate! sono solo in lista d'attesa per i prossimi fine settimana...) sarebbe stata questa, una pizza croccante che se da un lato mi spaventava un po' per quell'80% di idratazione, dall'altro mi tentava troppo per non decidere di provarci.

E allora, fatti un po' di conti per aggiustare le quantità, eccola la [ricetta di Adriano](#), con le dosi ridotte che ho utilizzato.

[\[Qui la ricetta originale\]](#)

Pizza croccante in teglia

[Print](#)

Prep time

12 hours

Cook time

15 mins

Total time

12 hours 15 mins

Per 4-5 persone

Author: Federica

Recipe type: Lievitati salati

Serves: 4-5

Ingredienti

- 300 gr di farina W250 (ho usato metà manitoba e metà farina per pizza Spadoni)
- 240 gr di acqua
- 15 gr di olio evo
- 6 gr di sale
- 1,5 gr di lievito di birra fresco
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di malto d'orzo (facoltativo; ho usato miele)
- semola rimacinata per spolverare

Procedimento

1. Al mattino (ho iniziato verso le 7.30) sciogliere nella ciotola dell'impastatrice il lievito e il malto in 150 gr di acqua, mescolare con altrettanta farina setacciata, coprire e aspettare che gonfi, formando un inizio di fossetta nella parte centrale (occorrono circa 3 ore a 20°C).
2. Quando il poolish è pronto aggiungere il resto dell'acqua, facendola scendere lungo i bordi del recipiente.

3. Avviare la macchina con la foglia a bassa velocità e inserire il resto della farina, facendola cadere a pioggia con continuità.
4. Una volta che la farina è stata amalgamata, aggiungere il sale.
5. Lasciar andare ancora un paio di minuti, quindi portare gradatamente la velocità a 1,5 e lasciar incordare.
6. Aggiungere l'olio a filo, curando di non perdere l'incordatura.
7. Montare il gancio ed impastare fino ad ottenere il velo, ribaltando la massa un paio di volte durante la lavorazione.
8. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente.
9. Verso le 16.00 rovesciare l'impasto sulla spianatoia spolverata con abbondante semola. Dividere l'impasto (ho tralasciato, essendo già la dose ridotta), piegare ciascun pezzo a 3 una sola volta e arrotolare evitando di stringere eccessivamente.
10. Trasferire in contenitori a chiusura ermetica, non infarinati (ho coperto con della pellicola per alimenti) e lasciar raddoppiare a 28°C (ci sono volute circa 3 ore e mezza nel forno stiepidito).
11. Al momento di cuocere rovesciare gli impasti sulla spianatoia infarinata con la semola (avevo paura che non si sarebbero mai staccati dal fondo del recipiente e invece si sono ribaltati praticamente da soli, una meraviglia), spolverarli e, picchiettando con la punta delle dita, stenderli stirandoli, evitando accuratamente la fuoriuscita dei gas di lievitazione.
12. Caricare sull'avambraccio e sistemare delicatamente nelle teglie non unte, spolverate con un velo di semola (non essendo sicuramente in grado di "caricare" la pasta sull'avambraccio, l'ho stesa dierttamente su un foglio di carta forno spolverato di semola, che poi ho fatto scivolare sulla teglia).
13. Finire di stendere, condire con polpa di pomodoro al basilico e infornare in forno ben caldo a 250°C nella

parte più bassa per 10 minuti.

14. Distribuire sulla superficie la mozzarella, condire a piacere con un filo di olio evo e reinformare nella parte alta (ho messo seconda tacca dall'alto) per altri 4-5 minuti, fino a che la mozzarella sarà fusa, facendo attenzione che non bruci.
15. Buon appetito...una pizza da sballo!



Buona pizza a tutti, alla prossima...