

Pizza in teglia a lunga maturazione. Adagio adagio...la pizza!



...finalmente! Dopo due giorni di attesa e sbirciatine varie a quell'impasto in frigo, finalmente sabato sera, come da copione...PIZZAAAAAAAAAAAAA!

Buondì a tutti, come avete trascorso il week end? Siete riusciti a godervi un po' di sole?

Io tutto sommato abbastanza, anche se buona parte della domenica l'ho passata al chiuso (la famosa spedizione all'IKEA!!!! ma ve la racconterò...) e sabato pomeriggio non è mancata la nuvola di Fantozzi con la sua benedizione.

Ma per fortuna almeno il bucato sono riuscita a salvarlo, rientrando in casa lo stendino giusto 5 minuti prima che venisse giù il diluvio!

La pizza di questo week end è stata un parto lungo (o mamma, qui se non sto attenta succedono "qui pro quo" come con l'attesa!!!) ma ne è valsa la pena, d'altra parte con una fonte di ispirazione così i rischi di fallimento erano praticamente inesistenti.

Certo a questa ricetta non calza per niente "che dici, ci facciamo una pizza veloce stasera?" (per quello, sollevare la cornetta del telefono e chiamare "pizza express"...mo forse non è la stessa cosa!!); bisogna ricordarsi di **impastare con due giorni d'anticipo**, quindi va decisamente programmata ma alla fine, questa cosa l'ho trovata molto comoda. Praticamente te la scordi fino al momento di stenderla, con il

vantaggio anche di usare pochissimo lievito (tra un po' mi toccherà cambiare la bilancia da cucina con quella da farmacista! se c'è stato un problema...pesare il lievito!), il che mi rende immensamente felice.

Vi riporto qui le dosi ridotte che ho usato io.

Quelle originali potete trovarle direttamente nel post di Adriano.

Pizza in teglia a lunga maturazione

Print

Prep time

48 hours

Cook time

15 mins

Total time

48 hours 15 mins

Per 4-5 persone

Author: Federica

Recipe type: Lievitati salati

Serves: 4-5

Ingredienti

- 500 gr di farina Manitoba senza tagli
- 400-435 gr di acqua a seconda dell'assorbimento della farina (io ne ho usati 425gr; forse avrei potuto osare di più ma non me la sono sentita)
- 3 gr di lievito di birra fresco
- 12 gr di sale
- 2 cucchiaini di olio evo
- polpa di pomodoro al basilico
- mozzarella

Procedimento

1. Ore 19.00 del giovedì sera (per la pizza pronta a cena sabato): sciogliere il lievito nell'acqua, unire $\frac{3}{4}$ della farina ed avviare l'impastatrice con la foglia a vel.1
2. Quando l'impasto avrà l'aspetto di una crema, unire il

sale e poco dopo il resto della farina. Lavorare per 4 minuti, aumentare a vel. 1,5 ed impastare fino ad ottenere l'incordatura, dopodichè aggiungere l'olio a filo.

3. Quando il tutto sarà amalgamato e ben legato montare il gancio, riavviare a vel. 1,5 e impastare fino a che reincorda.
4. Ribaltare l'impasto e lasciar andare per altri 2-3 minuti o fino a che apparirà ben legato, liscio ed elastico.
5. Trasferire in un contenitore da frigo con coperchio (l'ho messo in una ciotola di vetro coperto con un foglio di carta assorbente e sopra della pellicola per alimenti, in modo che la carta potesse assorbire la condensa ed evitare che goccioline di acqua cadessero sulla pasta)
6. e lasciare a temperatura ambiente per una mezz'ora.
7. Trasferire in frigo in una zona sui 5-6°C (nel mio frigo era il secondo ripiano).
8. Alle 18.00 del sabato trasferire il contenitore a temperatura ambiente.
9. Dopo circa 90 minuti spezzare l'impasto in due.
10. Con il taglio in alto dare una sola piegatura a tre e coprire a campana con la chiusura sotto.
11. Dopo una ventina di minuti stendere cospargendo il piano con parecchia semola e facendo attenzione a non schiacciare la pasta e a distribuire i gas con la punta delle dita.
12. Trasferire nelle teglie unte (io una teglia sola coperta di carta forno) e lasciar lievitare a 26°C per una mezz'ora.
13. Condire con la polpa di pomodoro e infornare in forno ben caldo a 250°C prima tacca in basso per una decina di minuti.
14. Distribuire sulla superficie la mozzarella a cubetti (ben sgocciolata) e rimettere in forno seconda tacca dall'alto per circa 3 minuti, fino a che il formaggio

sarà fuso.

15. Condire a piacere con un filo di olio crudo e servire.



tutti.

Un abbraccio e buona pizza a