

Pane soffice al pomodoro e origano...Ma tu vulive 'a pizza!



Io te 'ncuntraje:

na vocca rossa comm'a na cerasa,
na pelle profumata 'e fronne 'e rose...

io te 'ncuntraje...

Volevo offrirti,
pagandolo anche a rate...

nu brillante

'e quínnece carate...

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!...
Io te purtaje
addó' ce stanno 'e megliè ristorante...
addó' se mangia mentre 'o mare canta...
io te purtaje...
Entusiasmato 'a tutte st'apparate,
urdinaje
nu cefalo arrustuto...
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!...
Io te spusaje...
'o vicinato e 'a folla d"e pariente,
facevano nu sacco 'e cumplimente,
io te spusaje...
All'improvviso,
tra invite e battimane,
arrevaje
na torta 'e cinche piane...
Ma tu vulive 'a pizza...

Sottile e croccante o soffice e alta a mo' di materasso...

...bianca o rossa...

...dalla classica margherita agli abbinamenti più originali e stravaganti...

...dalla semplice marinara alle pluri-farcite stile americano...

...al trancio o al piatto...

...cotta a legna o più semplicemente nel forno di casa...

Alzi la mano chi **AMA** la pizza!

Unoduetrequattrecinqueset...

Ellosapevo che eravate tutto golosi buongustai!

Ma come darvi torto?

Mi ci metto anch'io con voi, talpa compresa.

E ora che vi ho fatto venir ben bene voglia di pizza, sapete che fo'?

Sforno sforno sforno...un **pane** :)!

Son birba?

Un pochino!

Poco poco però.

Perchè si tratta di un pane speciale.

Un pane al sapor di pizza.

Non ci credete?

Venite con me che vi mostro le prove



Pane soffice al pomodoro e origano

Tempo di preparazione	45 minuti
Tempo di cottura	50 minuti
Tempo passivo	8 ore
Porzioni	10 persone

Ingredienti per 1 pagnotta da 1 Kg circa

- 250 gr di semolato semintegrale di grano duro
- 220 gr di farina 0 per pane
- 100 gr di farina buratto
- 300 gr circa di acqua
- 50 gr di fiocchi di patate (quelli per il purè)
- 170 gr di acqua calda
- 150 gr di LM rinfrescato
- 60-70 gr di doppio concentrato di pomodoro
- 8-10 pomodori secchi (facoltativo)
- origano qb
- 1 cucchiaino di miele
- 12 gr di sale

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine.
2. Reidratare i fiocchi di patate con i 170 gr di acqua calda e lasciar raffreddare.
3. Impastare brevemente 220 gr di acqua con 400 gr del mix di farina, coprire e lasciar riposare per 1-2 ore (autolisi).
4. Sciogliere il LM spezzettato nell'acqua rimasta (80 gr) insieme al miele, aggiungere l'impasto di patate, il concentrato di pomodoro e mescolare bene per amalgamare.
5. Unire l'impasto autolitico, quindi aggiungere poco alla volta il mix di farine rimasto, fino ad incorporarle del tutto.
6. Unire anche il sale e continuare a lavorare per circa 15 minuti, fino a che l'impasto risulta liscio e omogeneo.
7. Verso al fine unire anche una generosa presa di origano e, nel caso, i pomodori secchi a pezzetti (se decidete di aggiungerli NON fate come me che li ho dimenticati già pronti sul tavolo e me li sono ricordati al momento delle pieghe, quando era tardi!).
8. Formare una palla, coprire con pellicola e lasciar riposare per un'ora in luogo tiepido, al riparo da correnti d'aria.
9. Riprendere l'impasto, trasferirlo sulla spianatoia infarinata, allargarlo formando una specie di rettangolo e dare un giro di pieghe tipo 1. Coprire e lasciar riposare per un'ora.
10. Riprendere l'impasto, dare un secondo giro di pieghe e far riposare ancora

mezz'ora, quindi formare una pagnotta, sistemarla in un cestino rivestito da un tovagliolo infarinato, coprire e lasciar lievitare fino al raddoppio.

11. Prima di infornare, capovolgere delicatamente la pagnotta sulla placca foderata di carta forno, praticare con una lametta dei tagli a piacere sulla superficie e cuocere in forno statico con vapore a 240°C per i primi 10 minuti.

12. Abbassare la temperatura a 190°C e proseguire la cottura per altri 40 minuti circa.

13. Lasciar raffreddare nel forno spento sulla griglia, con lo sportello semi aperto.

Note

Per la versione con lievito di birra, sostituire il LM con un lievito fatto con 6-7 gr di ldb fresco – 100 gr di farina manitoba – 50 gr di acqua e lasciato lievitare fino al raddoppio abbondante del volume.

Il procedimento resta invariato ma vanno ridotti i tempi di riposo (circa 1.5-2 ore prima della pieghe e 45 minuti prima della formatura). Anche la lievitazione finale sarà più veloce.



Un abbraccio a tutti, alla prossima