

UNA BUONA PIZZA AL TRANCIO

Ingredienti (12 porzioni)

500 gr.	Mix per pizza
450 ml.	Acqua
25 gr.	Lievito di birra
40 ml.	Olio extravergine di oliva
250 gr.	Polpa di pomodoro passata
250 gr.	Mozzarella
10 gr.	Sale fino (se non presente nel mix)
0,3 gr.	Pepe bianco
3 gr.	Basilico fresco

Procedimento

Sciogliere il lievito di birra in acqua tiepida, unire il mix, sale e olio extravergine di oliva nel vaso della sbattitrice o in una bowl capace se si procede con la lavorazione a mano. Unire il lievito sciolto ed impastare, versando la restante quantità di acqua fino ad ottenere un impasto liscio. Se la lavorazione viene effettuata nella sbattitrice, impostare la prima velocità per 3 min. utilizzando lo scudo.

Spalmare l'impasto aiutandosi con un cucchiaino unto di olio, nelle apposite teglie della forma desiderata precedentemente pennellate con un velo di olio extra vergine di oliva. Distribuire uniformemente la polpa di pomodoro scolata, salata e pepata nella giusta misura, coprire il tutto con della pellicola e far lievitare per 40 min. alla temperatura di 30°C.

La cottura

Sia utilizzando un forno ad uso domestico che professionale, le modalità sono quelle descritte di seguito.

Con il forno ad uso professionale si ottengono eccellenti risultati in modalità a secco, impostando la percentuale di umidità al 20%, senza azionare le ventole (preriscaldamento a 200°C per 10 min.)

Per pizza margherita: 12/14 min. alla temperatura di 190°C, la mozzarella si può aggiungere a metà del tempo di cottura, o negli ultimi istanti della stessa, a seconda della preferenza. Il basilico in julienne, invece verrà rigorosamente distribuito sulla superficie appena sfornata la pizza.

Per la pizza farcita: spalmare in superficie solo la polpa di pomodoro, iniziare la cottura come sopra descritto e dopo 10/11 min., distribuire uniformemente gli ingredienti, avendo cura di unire la mozzarella per ultima proseguendo il ciclo per 4/5 min.

Energia per porzione da 141 gr.: 286 Kcal

Note



IMPASTI