

Pizze, teglie e focacce:
un solo impasto per ogni uso

In cucina, quando si parla di pizze e affini, mi trovo spesso a provare diversi impasti; sempre alla ricerca di quello che mi dia il miglior risultato.

Per ogni preparazione ne ho uno *speciale!*

Ne ho però anche uno che, senza infamia e senza lode, dà degli ottimi risultati sia nella preparazione di pizze tonde che per teglie e focacce da fare nel forno di casa a 250°C.

Quindi, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti:

		teglia 40x30 o 4 pizze	1 pizza	g. 100
farina "0", Semibianca	g.	500	150.0	100.0
acqua	g.	300	90.0	60.0
sale	g.	16	4.5	3.2
lievito fresco	g.	3	0.9	0.6
olio EVO		20	6.0	4.0
malto diastatico (facoltativo): g. 1 per g. 100 di farina				

Preparazione:

Sciogliere nell'acqua il lievito di birra e aspettare qualche minuto;
per far prima io metto il tutto in un vasetto a chiusura ermetica e agito...

Versare in una ciotola per impastare la farina già mescolata al sale.

Fare una fontana e versarvi in mezzo l'acqua con il lievito.

(se si usa della pasta di riporto - fino al 20% del peso totale previsto dell'impasto – scioglierla nell'acqua con il lievito prima di aggiungerla alla farina)

Mescolare, meglio con un cucchiaino di legno, quanto basta a ottenere un impasto abbastanza omogeneo.

Spostare l'impasto sul bancone della cucina e iniziare a lavorarlo a mano tirandolo avanti e indietro fino ad avere un impasto morbido ed elastico.

Se si usa una planetaria o un'impastatrice, versare nella ciotola la farina già mescolata al sale.

Aggiungere l'acqua con il lievito.

(se si usa della pasta di riporto – fino al 20% del peso totale previsto dell'impasto – scioglierla nell'acqua con il lievito prima di aggiungerla alla farina)

Mescolare con la foglia per un minuto al minimo, quanto basta a far assorbire il liquido e poi per un altro minuto a massima velocità.

Togliere la foglia e passare al gancio; impastare a massima velocità fino a che l'impasto non si staccherà completamente dai bordi della ciotola *(dai cinque agli otto minuti, col mio MUM80)*.

Riporre l'impasto in una ciotola appena oliata, sigillarlo con della plastica (io uso un sacco di plastica) e mettere a lievitare per quattro ore, al riparo da correnti d'aria (io tengo la ciotola nel forno spento).

Se invece lo si prepara per il giorno dopo, dopo un'ora spostare la ciotola in frigorifero e lasciarvela fino a quattro ore prima di infornare.

Trascorso questo periodo (o appena fuori dal frigo) trasferire l'impasto, eventualmente aiutandosi con delle spatole (tarocchi), sul bancone appena infarinato e dare delle pieghe.

Se si devono preparare diverse pizze dividere e formare dei panetti di impasto cui dare delle pieghe prima di raccogliarli bene a palla per poi lasciarli lievitare in un recipiente chiuso abbastanza capiente per tre / quattro ore.

Se si usa il forno di casa, scaldarlo (statico) al massimo per almeno mezz'ora e poi distendere a mano i singoli panetti, guarnirli a piacere e cuocerli uno alla volta dai tre ai cinque minuti. Con un piano in refrattario il risultato sarà buono e saporito anche se le pizze non saranno molto colorate in superficie.

Sulla leccarda ribaltata sarà forse necessario un paio di minuti in più ma sarà meglio fare qualche esperimento.

In un forno da pizze che scaldi almeno a 350°C si otterranno delle ottime pizze tonde *(ma non aspettiamoci delle pizze napoletane!)*

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Pasta di riporto: se ne può usare fino al 20% dell'impasto, sostituendolo a un uguale peso di acqua e farina
(p.e. se si usano 80 g. di pasta di riporto, si toglieranno 50 g. di farina e 30 g. di acqua dal totale degli ingredienti!)