

Pizza bianca patate e Brie

La **pizza bianca patate e Brie** è una pizza senza pomodoro, condita con fettine di patate, cubettini di formaggio Brie e aromatizzata con foglioline di rosmarino. Se l'avete, potete utilizzare al posto del sale la salamoia bolognese, un sale aromatico preparato con le spezie. La ricetta indicata è adatta alla preparazione nel forno domestico, che non raggiunge le elevate temperature dei forni a legna.

Questa pizza è pensata come **secondo piatto**, da accompagnare ad un salume come il prosciutto cotto, crudo oppure la salsiccia. Si può però servire anche come antipasto, già tagliata a spicchietti. Se però la pensate come pietanza unica dimezzare le porzioni (una pizza, due persone).

La **pizza bianca patate e Brie** è ottima appena preparata, ma se avanza si conserva ottimamente in frigorifero per un paio di giorni. Riscaldarla nel forno prima di gustarla. Si può anche congelare, già cotta, e scaldare direttamente nel forno quando la si vuole mangiare.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 330Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **3 ore**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per la preparazione della pasta

- 5 g di lievito di birra
- 100 ml di acqua
- 1 pizzico di zucchero
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 4 g di sale fino
- 10 g di olio extravergine di oliva

Per completare la preparazione

- 200 g di patate a pasta gialla
- Olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- 2 rametti di rosmarino
- 100 g di Brie

PREPARAZIONE

Preparazione della pasta

- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida con un pizzico di zucchero. Se l'acqua del rubinetto è troppo calcarea, usare quella minerale. Lasciare riposare per 10 minuti.
- Setacciare bene la farina in una ciotola e unirvi il sale.
- Mescolare molto accuratamente affinché i due ingredienti si miscelino il meglio possibile. E' importante fare in modo che non si formino agglomerati di sale, perché sarebbero in grado di far lievitare male la pasta.
- Aggiungere alla farina l'acqua con il lievito e l'olio.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, quindi portare il composto sulla spianatoia leggermente infarinata.
- Lavarsi le mani, quindi lavorare il composto utilizzando il pollice e la parte del palmo immediatamente sotto.
- Impastare con vigore, per un tempo di circa 5 minuti, girando la pasta piuttosto spesso e facendola rotolare.
- Formare una palla e inciderla a croce.
- Coprire la palla ottenuta con uno strofinaccio umido, oppure con la pellicola trasparente. Attenzione, l'impasto va coperto, ma non stretto perché lievitando raddoppierà il proprio volume.
- Si può far lievitare sulla spianatoia, oppure in un'ampia ciotola.
- Spolverizzare leggermente di farina in superficie per evitare che lo strofinaccio o la pellicola attacchino.
- Sopra lo strofinaccio, o la pellicola, va messa una coperta di lana o di pile perché il calore aiuta il processo di lievitazione.
- Far lievitare per almeno 1 ora.
- Trascorso il tempo indicato scoprire l'impasto, quindi reimpastare brevemente e farla lievitare per un'altra ora, sempre



coperta come vista in precedenza.

- Trascorsa questa seconda lievitazione la pasta è pronta da utilizzare.
- Ungere una teglia da 30 cm di diametro con un filo d'olio ben cosparso con un pennello.
- Durante la fase di stesura non manipolarla troppo e non sgonfiarla, altrimenti diventerà elastica e difficile da stendere.
- Mettere la porzione al centro della teglia e stenderla usando i polpastrelli, dal centro verso le estremità, premendo delicatamente e cercando di dargli uno spessore uniforme.
- Se l'impasto risulta elastico e difficile da stendere, lasciatelo nella teglia per un'altra mezzora e poi rifinitelo. Otterrete così un risultato perfetto.

Completare la preparazione

- Lavare le patate, spellarle, quindi affettarle molto sottili. Lo spessore deve essere di 1 o 2 millimetri al massimo. Ottimo il risultato se usate una mandolina.
- Mettere le fettine di patate in acqua fredda, in modo che perdano amido.
- Sciacquarle e metterle su uno strofinaccio per asciugarle.
- Ungere la pasta con un filo d'olio e spennellarlo bene.
- Disporre quindi le fettine di patate, accavallandole un po'.
- Spennellare le patate anche in superficie, quindi unire un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe e le foglie del rosmarino ben lavate.
- Disporre quindi il Brie a fettine o a cubetti.
- Infornare per 15 minuti, coprendo per i primi 13 minuti con un'altra teglia rovesciata o carta stagnola.
- Servire ben calda.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Con una porzione di pasta è possibile foderare una teglia tonda da 28-30 cm di diametro. Utilizzando due porzioni è possibile foderare una teglia rettangolare di 30x40 cm. La cottura di due pizze contemporaneamente o di una pizza rettangolare richiede un tempo di cottura un po' più lungo.