

# Pizza al testo

## INFORMAZIONI

- **2** persone
- **540Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 250 g di farina di grano tenero tipo 00
- 10 g di sale fino
- 12.5 g di lievito di birra
- 250 g di acqua minerale naturale
- 25 g di olio extravergine di oliva

## PREPARAZIONE

- Setacciare la farina in una terrina ed unirvi il sale, mescolando 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 pizza.
- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Se l'acqua del rubinetto è troppo calcarea, usare quella minerale. Lasciarlo riposare 10 minuti.
- Aggiungere alla farina l'acqua con il lievito e l'olio.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, quindi portare il composto sulla spianatoia.
- Lavorarlo di polso fintanto che si forma un impasto morbido ed elastico. L'impasto sarà pronto quando, lasciandovi un impronta con una nocca, essa scomparirà in qualche secondo.
- Formare una palla, incidere a croce, coprirlo e farla lievitare per 1 ora in un luogo ben riparato.
- Stendere la pasta in un disco di 25 centimetri di diametro.
- Questa pizza andrebbe cotta sul tradizionale testo di terracotta posto su un fuoco piuttosto vivace. In alternativa va bene anche il testo in ghisa o una padella antiaderente con il fondo piuttosto spesso.
- Disporre il testo sul fuoco e farlo ben scaldare. Per quello in terracotta possono occorrere anche 20 minuti. Per quello in ghisa ne basteranno 5.
- Quando il testo sarà ben caldo, disporvi la pizza. Utilizzare una spatola per ruotarla in senso orario durante la cottura.
- Cuocere la pizza per una ventina di minuti a fiamma bassa girandola di tanto in tanto. Alla fine l'aspetto dovrà essere ben dorato.



## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Questa pizza è ottima per essere tagliata e farcita a piacere, come se fosse una focaccia.