

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.

