



# Focaccia o Pizza in teglia Neapolitan style

Questa ricetta vi donerà quella che a Napoli si chiama focaccia, che altro non è che una pizza stesa e cotta nella teglia, veramente squisita!

Se la condite come pizza(\*), gli ingredienti vanno bene così come sono, mentre se la condite con ingredienti secchi o relativamente secchi (origano, rosmarino, olive, pomodorini ciliegini spaccati...) vi consiglio di usare un'altra ricetta, perché questa non è molto saporita in bianco (a meno che non la facciate con la pasta madre...). Personalmente preferisco la focaccia pugliese, 100% grano duro, con o senza patate (anche di questa posterò la ricetta). Oppure potete seguire sempre questo impasto, stenderla più alta (magari in doppia dose) e poi, una volta cotta, 'spaccarla', cioè tagliarla al centro, e farcirla come più preferite.

## Ingredienti

- 1000 grammi di farina 00, 0, 1 o 2 di media forza (W 220-300; la farina 2 Bongiovanni è più debole e occorre tagliarla con della farina manitoba in relazione alla forza di quest'ultima. Potete anche rinforzare della farina 0 o 00 debole con manitoba integrale, così da ottenere una miscela con l'abburattamento del tipo 2 ma con la forza adeguata)
- 650 grammi d'acqua di media durezza
- 30 grammi di sale marino (ricordo sempre che il salgemma non va bene!)
- lievito di birra fresco da 1 grammo (con temperatura ambiente 30 °C) a 5 grammi (con temperatura ambiente 10 °C), o l'equivalente di lievito di birra disidratato (per quello in granelli grossi vale la proporzione 2:1, mentre per quello in polvere il rapporto è di 3.5:1, sempre rispetto al panetto fresco)
- se si desidera migliorare la colorazione, un cucchiaino di malto in pasta (oppure sostituire una piccola percentuale della farina di grano tenero con farina di cereali maltati)

Con le dosi di cui sopra vengono 3-4 teglie di quelle che vanno nei cosiddetti fornelli (forni elettrici piccoli, dai 12 ai 25 litri), considerando che la pizza deve venire alta circa un dito (ma si può fare più o meno spessa a seconda dei gusti). Modificherò il post quando avrò le misure precise.

*Elite*  
Bongiovanni

*GiBioNa*

*Premio*  
Artigiano Radfoso

*Piemonte*  
Eccellenza Artigiana



*bioagri* cert

## Realizzazione dell'impasto:

Impastare l'acqua con la farina e il lievito e aggiungere il sale solo verso il termine della lavorazione (il sale va introdotto all'inizio solo se fa troppo caldo e/o la farina è troppo debole). Lavorare morbidamente e fermarsi prima dell'incordamento, anche se l'impasto non è perfettamente liscio. Potrà rimanere anche leggermente appiccicoso, nel senso che richiederà di bagnarsi le mani o cospargerle di farina per essere maneggiato. La fase di impasto dura 15-20 minuti a mano e 5-10 minuti in una macchina del pane o impastatrice. Alla fine del processo la temperatura dell'impasto non dovrà superare i 26 °C e dunque è importante usare acqua appena tiepida in pieno inverno, fredda di frigorifero in estate.

A questo punto copriamo l'impasto a campana o con una pellicola e lo lasciamo lievitare per 6-10 ore (a seconda della forza della farina e di come reagisce). Suddividiamo



l'impasto in pezzi a seconda del numero di teglie che abbiamo preventivato di sfornare, aiutandoci con la minor quantità di farina possibile. Prendiamo ogni teglia (N.B.: dicono che le migliori sono quelle di ferro, di acciaio, di ghisa e di lega leggera; io però uso quelle antiaderenti...), unghiamola d'olio e cospargiamola di un leggerissimo strato di farina con il setaccio. Stendiamo la pasta, facendo attenzione a non rompere le bolle che incontreremo durante questa fase, meglio se aiutandoci con le mani bagnate o unte d'olio piuttosto che infarinate. Se la pasta è correttamente maturata, risulterà facilmente estensibile, e se la farina è di buona qualità ci consentirà di distribuire il gas con le mani senza che si laceri.

Una volta completata l'operazione per ogni teglia, infiliamone ciascuna in un sacchetto per alimenti e mettiamole a lievitare per altre 4-6 ore in luogo possibilmente tiepido e lontano da correnti d'aria. Attenzione: la lievitazione in teglia è fondamentale per la buona riuscita del prodotto!

### Cottura

Accendiamo il forno alla massima temperatura possibile, fossero pure 300 °C (privilegio di pochi fortunati), e cerchiamo di farlo giungere a tale temperatura.

Inforniamo ciascuna teglia nel forno sulla griglia nel ripiano più basso per le pizze sottili. Per le pizze più alte è meglio salire di un gradino e usare la funzione di ventilazione.

La tempistica varia dai 7-10 minuti per una pizza sottilissima (ma non dovrebbe essere così!) sino ai 15-20 per un prodotto alto tre dita; il range dipende dalle caratteristiche del forno. Se i tempi di cottura superano i 10 minuti consiglio di aggiungere i latticini, se previsti, a metà cottura (e in questo caso, se la pizza sotto è cotta, è possibile portarla sopra per far fondere la mozzarella ed eventualmente far formare la crosticina, se piace); se superano anche i 15 sarebbe bene che all'impasto fosse aggiunto un grasso, altrimenti si rischia di farlo venire secco (nella tradizione si usa lo strutto, poi fate vobis).

Buon appetito!

\* Tipicamente si condisce con polpa di pomodori pelati crudi (senza succo e privati dell'acquetta), sminuzzati o a pezzettoni, possibilmente da pomodoro San Marzano dell'agro sarnese-nocerino DOP, leggermente salati, aromatizzati al basilico e conditi con olio extravergine d'oliva, con in più aglio e origano se si vuole preparare una marinara, formaggio grana o a pasta dura (facoltativo) e fiordilatte o provola se si vuole preparare una margherita. In entrambi i casi cospargere sulla pizza cruda delle foglie di basilico grandi (di quello a foglie larghe). Si uscondirla anche con un sugo con gli ingredienti della marinara ma cotto, nel qual caso assume, specie in alcune zone interne della Lucania (Basilicata e Cilento), la denominazione di rianata. [/b][/i]

Elite  
Bongiovanni

TiBioNa

Premio  
Artigiano Radiso

Piemonte  
Eccellenza Artigiana

Questa ricetta è di proprietà di "Lievitino", potete contattarlo qui <http://www.tibiona.it/forum/index.php>



bioagri cert

Bongiovanni & C snc . via Case Molino di Pogliola  
12089 Villanova Mondovì . Cn . p.iva 00602720047  
tel. +39 0174 68 61 06 . fax +39 0174 68 68 63  
sito: [www.bongionatura.it](http://www.bongionatura.it) . e-mail: [posta@bongionatura.it](mailto:posta@bongionatura.it)