



Pizza Simil-Napoletana

Pizza simil-napoletana con metodo classico (diretto senza frigorifero)

Questa ricetta vi donerà una pizza di gran lunga migliore di molte pizzerie situate fuori Napoli, abbastanza simile alla vera napoletana. Non è di difficile esecuzione e tutto sommato non richiede tempo, ma solo pazienza (si impasta per pochi minuti e poi fa tutto da sola mentre noi aspettiamo).

Per cuocerla è fondamentale possedere un fornello per pizza con piano di cottura refrattario oppure una pietra refrattaria o un testo di ghisa da usare in un forno tradizionale elettrico (non a gas).

Ingredienti

- 1000 grammi di farina 0 o 00 di media forza (W 220-300)
- 500 grammi d'acqua di media durezza
- 30 grammi di sale marino (il salgemma non va bene per una questione tecnologica)
- 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

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). Eventualmente aggiungere acqua, sino a 600 grammi e oltre, finché non si otterrà un impasto morbido ma non appiccicoso. Lavorare morbidamente e fermarsi prima dell'incordamento, anche se l'impasto non è perfettamente liscio. Ci vorranno 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 10-15 ore (a seconda della forza della farina e di come reagisce). Quest'operazione si chiama «puntata». Al termine della puntata effettuiamo lo *[i]staglio[/i]*, cioè suddividiamo l'impasto in palline monoporzione della grammatura desiderata. Prendiamo queste palline, che si chiamano «panielli» (panetti), e le mettiamo in dei contenitori di plastica chiusi (per evitare che si seccino in superficie), per esempio dei contenitori da gelato, possibilmente trasparenti in maniera tale da poterne verificare il contenuto. Teniamo i panielli nei contenitori sino al momento di cuocerli (non prima di 8 ore). La loro lievitazione si chiama «appretto».

Attenzione: se si usa un fornello a pietra refrattaria, è importante che i bordi della pizza siano posizionati in corrispondenza della resistenza superiore. Pertanto, è necessario che i panielli di piccole dimensioni: 140-170 grammi di impasto (grosso modo 90-110 grammi di farina).

Elite
Bongiovanni

GiBioNa

Premio
Artigiano Radiso

Piemonte
Eccellenza Artigiana



bioagri^{cert}



Formazione, condimento e cottura

Fare preriscaldare il fornello a pietra refrattaria sulla posizione immediatamente precedente a quella massima (ci vogliono circa dieci minuti) oppure fare arroventare la pietra refrattaria o il testo di ghisa in forno alla minima distanza possibile dalla resistenza superiore (ci vuole almeno mezz'ora; se si tratta di un testo è possibile aiutarsi precedentemente con il gas), tenendo il forno acceso alla massima temperatura sopra e sotto in modalità statica o termoventilata (se la ventilazione è fredda, escluderla). Ammacchiamo e stendiamo con le mani ogni paniello con le mani leggermente spolverate di farina (se necessario cospargiamo di farina, poca altrimenti si brucia sulla pietra, anche i panelli), direttamente sulla/e paletta/e infarinata, facendo attenzione a non schiacciare i bordi e, anzi, a direzionare il gas della lievitazione dal centro verso l'esterno. Se la farina è di buona qualità non avremo strappi, buchi o rotture della pasta. Condiamo il paniello steso a nostro piacimento(*), evitando i bordi. Adagiamo la pizza sulla pietra refrattaria e chiudiamo lo sportello o la calotta superiore, spostando contemporaneamente il termostato al massimo se si tratta del forno da pizza o attivando la funzione grill se si tratta del forno tradizionale. Per la cottura ci vorranno dai 3 ai 5 minuti.

Se tutte le operazioni sono state eseguite correttamente si otterrà una pizza sottile al centro e con i bordi alti e gonfi (cornicione), se si è stati particolarmente bravi addirittura soffiati (vuoti), leggerissima, morbida e con una sottilissima crosticina croccante, puntinata a macchia di leopardo e fragrante.

Possiamo anche conservare un paniello in frigorifero e adoperarlo come riporto per l'impasto successivo. Se conservato in frigo e usato entro due giorni sostituirà egregiamente il lievito; diversamente costituirà solo un apporto acido da impiegare in combinazione con il lievito di birra.

Se si preferisce realizzare la pizza con la pasta madre, tenete presente che le caratteristiche proprie della pizza napoletana si ottengono sempre con farine di media forza e i tempi di lievitazione di cui sopra, leggermente sbilanciati a favore della puntata (prima fase, durante la quale fermenta l'intero impasto).

Buon appetito!

Elite
Bongiovanni

* la margherita si condisce in questo modo:

- pomodori pelati crudi (solo i pomodori, senza il succo e possibilmente scolati dell'acquetta) sminuzzati o polpa di pomodori pelati, possibilmente San Marzano, leggermente salati



- a propria discrezione formaggio a pasta dura, possibilmente campano, grattugiato



- fiordilatte scolato e strizzato a listarelle

Premio
Artigiano Radfoso

- un filo d'olio (se si teme che l'olio possa cadere sulla pietra è possibile condire direttamente il pomodoro)



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



bioagri^{cert}