

# Impasto base della pizza

Dopo numerosi tentativi, e dopo aver provato decine di ricette trovate su libri e siti web, ho perfezionato questa, che risulta bella croccante ma non secca, ben digeribile e con il giusto grado di umidità.



E' ottima anche il giorno dopo, già cotta. Basta riscaldarla nel tostapane o leggermente sotto al grill del forno, per pochi minuti.

Ingredienti per circa 3 persone:

- 200 gr farina 0
- 100 gr di farina Manitoba
- 200 gr semola rimacinata di grano duro
- 275 gr acqua tiepida
- 1 panetto di lievito di birra (25gr)  
o una bustina di lievito di birra disidratato
- 1 cucchiaino di malto d'orzo (o zucchero semolato)
- 1 cucchiaino di sale fino
- 40 gr di olio extravergine d'oliva

Nella ciotola dell'impastatrice, montando il gancio per impasti, versate la farina setacciata, unite lo zucchero (o il malto) e versate l'acqua (tenendone a parte un po', circa 30-40 ml).

Avviate la macchina e, dopo circa un paio di minuti di lavorazione, unite il sale, fatto leggermente sciogliere in

una ciotolina con qualche goccia d'acqua. Continuate a lavorare finché l'impasto non inizia ad incordare (cioè tende a staccarsi dai bordi della ciotola e si attacca al gancio). A questo punto, iniziate ad aggiungere l'olio a filo (i grassi negli impasti lievitati andrebbero sempre aggiunti per ultimi, poco prima del lievito, facendoli assorbire poco per volta). Se l'olio venisse aggiunto tutto in una volta, vedreste l'impasto che, come si dice in gergo, "perde la corda" cioè si stacca dal gancio e ricade nella ciotola. A questo punto diventa complicato riprenderlo, perchè il gancio tende a girare a vuoto senza pescare correttamente la pasta. Se questo dovesse succedere proseguite a mano riprendendo la pasta finché non vedete che l'olio inizia a venire assorbito, poi potrete rimettere in funzione l'impastatrice.

Mantenete la macchina in funzione ed aggiungete tutto l'olio sempre poco per volta. In ultimo, inserite nell'impasto il lievito, a piccoli pezzi, staccandoli dal panetto e versandoli direttamente in planetaria. Vedrete che l'impasto lo incorporerà molto velocemente.

Questo passaggio può sembrarvi strano: di solito le ricette chiamano sempre il lievito all'inizio, sciolto in un liquido tiepido, ma questo passaggio non è necessario. Il lievito fresco si può spezzettare grossolanamente ed aggiungere all'impasto, mentre il lievito secco disidratato si scioglie meglio se lo unite dall'inizio, direttamente insieme alla farina asciutta, senza però bisogno di scioglierlo preventivamente.

Se unite il lievito fresco a fine impasto inoltre, soprattutto negli impasti lunghi, in cui la macchina lavora almeno 10-15 minuti, avrete certezza del tempo di lievitazione in quanto fino a fine impasto il lievito non si attiva e non inizia a fare il suo lavoro.

Se dopo aver inserito il lievito (che comunque ha al suo interno una piccola parte liquida quindi idrata anche lui leggermente l'impasto) la pasta vi sembra ancora leggermente

asciutta (deve risultare morbida sotto alle dita, senza attaccare) aggiungete ancora un poco di acqua che avrete tenuto a parte. Se invece l'avete terminata, unite ancora un po', sempre poche gocce per volta. Talvolta, in base alla marca della farina, o del periodo dell'anno, possono essere necessari 20-30 ml di acqua in più, dovrete imparare "al tatto" a sentire un impasto ben idratato.

Trasferite la pasta in una terrina capiente (senza ungere), coprite con pellicola trasparente e fate alcuni fori sulla pellicola con un coltello, poi mettete a lievitare per almeno 2 ore nel forno spento.

Trascorso il tempo riprendete la pasta e manipolarla un po' per farla sgonfiare poi, se avete tempo, lasciate lievitare (coperta) per un'altra ora.

Infine dividete l'impasto in 2 o 3 parti (io di solito con due dosi, quando ho 5-6 amici a cena, ottengo le 2 teglie del forno intere più una teglietta un poco più piccola), ungete le teglie con un po' di olio e trasferite la pasta sulla teglia unta, iniziando a schiacciarla con le dita e con il palmo delle mani per allargarla completamente. Dovrete ottenere uno spessore di mezzo centimetro scarso.

E' meglio non usare mai la carta forno, altrimenti il fondo della pizza non cuoce a dovere.

Attenzione: se la pasta tende a ritirarsi un po' tornando indietro, non insistete, e non scoraggiatevi. E' normale, perchè con un impasto ben lavorato la maglia glutinica è ben sviluppata e fa resistenza.

Fate così: passate alla teglia successiva, e poi tornate alla prima teglia dopo 2-3 minuti. In questo poco tempo darete tempo alla maglia glutinica di distendersi, e vedrete che la pasta è più "rilassata" e si stende meglio. Ripetete il processo 2-3 volte e alla fine riuscirete a coprire interamente la teglia senza doverla stressare troppo.

Una volta stesa, coprite con pellicola e aspettate mezz'ora. La pasta si gonfierà ancora un po'.

Nel frattempo, accendete il vostro forno alla massima temperatura e, se disponete del programma pizza, attivatelo (nel mio forno si attiva anche il grill).

Solo a questo punto condite a piacere e, volendo, lasciate lievitare ancora 10-15 minuti prima di infornare. Cuocete nel ripiano basso del forno per circa 10 minuti, finché il condimento non risulta ben cotto e la pasta inizia a colorare bene senza seccare troppo. In base alla potenza del vostro forno possono servire 5 minuti in più.

Buon appetito.