

# **Pizza in teglia fatta in casa: la ricetta perfetta a lunga lievitazione**

*Ve la propongo in tanti la ricetta perfetta della pizza in teglia fatta in casa. Noi ci abbiamo provato perfino con la pizza kebab. Ma quella che state per leggere è davvero perfetta se vi piace la lunga lievitazione. Vale a dire un tempo di lievitazione dell'impasto compreso tra 15 e 18 ore. Perché la pizza lievitata a lungo è migliore. Se vogliamo che la nostra ricetta della pizza fatta in casa sia perfetta, non possiamo far lievitare l'impasto poche ore. È vero, manca sempre il tempo, ma l'impasto infornato mentre il processo di maturazione è appena iniziato, o comunque*



***Perché la pizza lievitata a lungo è migliore***



Se vogliamo che la nostra ricetta della pizza fatta in casa sia perfetta, non possiamo far lievitare [l'impasto](#) poche ore. È vero, manca sempre il tempo, ma l'impasto infornato mentre il [processo di maturazione](#) è appena iniziato, o comunque è lungi dal concludersi, risulta sicuramente pesante e meno digeribile.

La ragione è che la farina utilizzata non si è ancora divisa nei suoi elementi più semplici.

Ma oltre a essere **più digeribile** la pizza lievitata a lungo è migliore per altri motivi. Due su tutti:

1. È più **sana** perché richiede **meno lievito**. Nella ricetta perfetta della nostra pizza in teglia fatta in casa bastano 0,5 grammi di lievito fresco.
2. È più **buona** perché la pasta viene sottile, **soffice, elastica**, un po' **croccante sul fondo** e morbida nel **cornicione appena bruciacchiato**. **Saporita** con gli aromi classici del pane appena sfornato.

Preparare la ricetta della pizza fatta in casa a lunga lievitazione è piuttosto semplice, chiunque abbia un po' di manualità può cimentarsi. Serve solo più tempo, il nostro

grande alleato.

Seguiteci, stiamo per spiegarvi passo passo le [regole](#) delle quattro fasi principali:

1. Impasto;
2. Staglio, ovvero la formazione dei panetti;
3. Stesura dell'impasto;
4. Cottura nel forno di casa.

Mentre per tutto ciò che riguarda lievitazione e maturazione dell'impasto, dalle differenze tra le due fasi che spesso vengono confuse, ai tempi necessari, vi rimandiamo ai recenti consigli per la [pizza in teglia fatta in casa](#).

## **La ricetta perfetta: come fare la pizza in teglia fatta in casa**



**Ingredienti per 6 persone**

1 kg di farina 0/00 di forza medio debole (basta osservare

*l'etichetta sulla farina, le proteine devono variare da 9 a 12 non oltre)*

*650 ml di acqua naturale fredda*

*25 g di sale marino*

*1 cucchiaio olio extravergine d'oliva*

*0,5 g di lievito di birra fresco*

### **Preparazione**

*Come detto, segreto della ricetta perfetta è prevedere per la pizza fatta in casa un tempo di lievitazione compreso tra le 15 e le 18ore.*

## **Come fare l'impasto**



*Inizio a ossigenare la farina con una frusta.*

*Stempero il lievito a saponetta nell'acqua.*

*Incorporo tutta l'acqua e inizio a impastare dopo 5 minuti.*

*Aggiungo il sale e impasto per altri 5 minuti.*



*Quando l'impasto diventa compatto e morbido lo faccio riposare per 10 minuti sotto un panno umido.*

*Faccio riposare l'impasto e quindi aggiungo l'olio.*

*A questo punto la ricetta perfetta della pizza fatta in casa prevede che impasti nuovamente per 5 minuti. Perché il riposo e l'olio contribuiscono a migliorare l'apporto dell'aria che garantisce più elasticità e morbidezza.*

*L'olio serve a dare colore all'impasto quindi non avrebbe senso metterlo nell'acqua. Lo metto per ultimo così da garantire la massima resa.*

*Posso aiutarmi anche con 10-15 grammi di zucchero che tenderanno a caramellizzare nel forno elettrico di casa. L'importante è non bruciare la pizza con una lunghissima cottura che avrebbe l'effetto di trasformarla in un biscotto.*

*Dopo il riposo, è il momento di stagliare, cioè di formare i panetti, le palline, che lieviteranno per tutto il tempo restante.*

## ***Come formare i panetti: lo staglio***



*Il movimento dello [staglio](#) è simile a quello della mozzatura della mozzarella. Con il medio e l'indice bisogna girare la pallina mozzata in modo da insufflare altra aria e chiudere con una sutura praticamente invisibile.*



*Altrimenti è possibile staccare il panetto e lavorarlo con il palmo della mano aperta sul piano di lavoro, girandolo sempre nella stessa direzione in modo da formare la pallina.*



*Ponete i panetti ben distanziati tra loro e copriteli. La ricetta perfetta prevede ora la stesura della vostra pizza fatta in casa.*

## ***Pizza in teglia fatta in casa ricetta perfetta: come stendere l'impasto***

*La stesura si effettua passando velocemente il panetto in un po' di farina in modo da non farlo attaccare al piano e alle mani. Con delicatezza spingete l'aria verso l'esterno con le dita partendo dal centro.*

*Un piccolo schiaffo iniziale serve per dare la forma tonda.*

*I gas di fermentazione si concentrano sui bordi di quello che diventerà il cornicione.*

*Allargate la pizza con un movimento rotatorio, e poggiate il disco di pizza sulla pala leggermente infarinata. I più bravi tireranno la pizza sulla pala dopo averla farcita.*

*Versate al centro il pomodoro condito e con il dorso di un cucchiaio stendetelo quasi fino al bordo, aggiungete il basilico e poi la mozzarella spolverando con i formaggi grattugiati e un giro di olio extra vergine di oliva.*

## ***Pizza in teglia fatta in casa ricetta perfetta: come cuocere la pizza***





*E allora vediamo le modifiche necessarie per cuocere la pizza con risultati simili a quelli di una pizzeria utilizzando il forno elettrico di casa che raggiunge temperature di circa 250°C.*

*Per cuocere imitando il forno a legna, avete bisogno di una [pietra refrattaria](#) (25/30 euro su Amazon) messa a riscaldare fino a quando non ha raggiunto la temperatura massima consentita dal forno.*

*Fate scivolare la pizza sulla pietra refrattaria e lasciate cuocere.*

*Ricordate che non c'è nulla di peggio di una pizza cruda, ma cercate di non far uscire un biscotto dal forno. Sette-otto minuti dovrebbe essere il tempo giusto per gustare la pizza in teglia fatta in casa con la ricetta perfetta.*

*The post [Pizza in teglia fatta in casa: la ricetta perfetta a lunga lievitazione](#) appeared first on [Scatti di Gusto](#)*

## **SCATTIDIGUSTO**

Sorgente: [Pizza in teglia fatta in casa: la ricetta perfetta a lunga lievitazione](#)