



Pizza stracciatella e crudo



2 pizze



6 ore

INGREDIENTI

350 g Miscela Oro Pizza

14 g Lievito madre essiccato in polvere

1 g lievito di birra fresco
(oppure 0,3 g lievito secco)

325 g acqua tiepida

6 g sale

15 g olio d'oliva

per il condimento:

pomodori pelati

formaggio stracciatella

pistacchio

origano

olio d'oliva

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola dell'impastatrice l'acqua tiepida e il lievito fresco.

Mescola la **Miscela Oro Pizza** e il **lievito madre essiccato** e versali nella ciotola con l'acqua.

Inizia impastando con il gancio per qualche minutino.

Stacca spesso l'impasto dal gancio e dai bordi della ciotola e ribaltalo.

Quando l'acqua sarà stata assorbita, unisci l'olio e infine il sale.

Cambia il gancio con la foglia e impasta ancora finché non otterrai un impasto appiccicoso ma soffice e aerato.

In totale, dovrai lasciare impastare per circa 20 minuti.

Ungi benissimo una ciotola, versa al suo interno l'impasto e, con la spatola unta, dai alla pasta una forma sferica.

Copri con pellicola e riponi l'impasto in un luogo tiepido (intorno a 24/26°) per circa 90 minuti.

Trascorso questo tempo, pesa l'impasto e dividilo in due parti.

Con le mani unte forma due palle lisce di impasto e sistemale su una placca coperta da carta da forno.

Copri e lasciale lievitare fino al raddoppio.

Ci vorranno circa 2h, 2h30 a seconda della temperatura di casa.

Puoi farle lievitare nel forno spento con la sola lucina accesa.



Trascorso questo tempo, stendi le pizze su due fogli di carta da forno, usando la farina di riso finissima per lo spolvero.

Scegli tu se fare bordi gonfi, pizza sottilissima etc.

Copri nuovamente e lascia lievitare per circa 60/90 minuti.

Circa 45 minuti prima, scaldi il forno alla massima temperatura lasciando la pietra refrattaria al suo interno.

Una volta le pizze lievitate, passa al condimento.

Condiscile solo con poca polpa di pomodori pelati e origano, sporcando anche i bordi di salsa per avere l'effetto "cotto in forno a legna".

Infornale direttamente con la carta da forno, tagliando l'eccesso di carta.

Se hai un forno che raggiunge 250°/270°, dovrai cuocerle per circa 8 o 10 minuti (tutto sta al tuo forno) o finché la pizza non risulterà ben cotta e dorata.

Se hai un forno per pizza che raggiunge 450/500°, bastano 4 minuti.

Se puoi cuocere una pizza per volta, condisci la seconda pizza solo dopo che hai sfornato la prima, in modo da dare al forno il tempo di scaldare di nuovo (aprendo e chiudendo lo sportello, parte del calore fuoriesce).

Una volta cotte le pizze, puoi condirle con stracciatella, pistacchio in granella, prosciutto crudo e un filo d'olio d'oliva.

Buon appetito!