

<http://www.tavolartegusto.it/2017/09/22/pizza-in-teglia-ricetta-semplice/>

## PIZZA IN TEGLIA: RICETTA SEMPLICE E SOFFICE (TUTTI I SEGRETI!)

**TAVOLARTEGUSTO**   
*di Simona Mirto*  
 RICETTE DI CUCINA CON FOTO PASSO PASSO

HOME

TUTTE LE RICETTE

RICETTE A-Z

INGREDIENTI

DOLCI

BUFFET

SPECIALI



## PIZZA IN TEGLIA: RICETTA SEMPLICE E SOFFICE (TUTTI I SEGRETI!)

PANE PIZZE TORTE SALATE, PIZZE E FOCACCE / di SIMONA MIRTO



Quantità per 1 teglia da forno classica

Per l'impasto della pizza:

- 300 gr di farina '00' + un pò per le pieghe
- 200 gr di farina manitoba
- 400 gr di acqua
- 3 gr di lievito fresco (1,5 gr di lievito di birra secco)
- 1 cucchiaino di olio extravergine
- 11 gr di sale
- 1/2 cucchiaino di zucchero

Per il condimento:

- 300 gr di pomodori pelati
- 300 gr di mozzarella perfettamente sgocciolata
  - olio extravergine
  - sale
  - basilico fresco

Le farine giuste:

Per la perfetta riuscita della pizza in teglia è indispensabile che utilizzate farine di ottima qualità soprattutto che rispettate la tipologia di farina. La farina '00' non va bene, è troppo debole e non riuscirà ad assorbire tutta l'acqua contenuta nell'impasto e dunque otterrete una pasta troppo molle che avrete difficoltà a piegare e stendere! Quindi attenzione! Va bene anche la farina 0 del supermercato, pure sia '0'. Per la manitoba lo prediliggo quella delle *Forine Magiche Lo Conte*. Non c'è niente da fare, tra le farine reperibili nei supermercati è la migliore! Con 15% di proteine e un assorbimento d'acqua eccezionale! In alternativa se siete esperti di impasti e riuscite a reperire farine professionali potete utilizzare 500 gr di farina W280 di ottima qualità

La Pizza in teglia è la classica pizza lievitata da preparare in casa: Alta, Soffice e leggermente croccante sul fondo! Una golosità unica che tutti amano alla follia con qualunque tipo di condimento! Da buona napoletana, ne preparo una teglia a settimana e il successo è sempre garantito! Oggi vi regalo la mia Ricetta semplice e alla portata di tutti (anche i meno esperti!) a cui confesso di essere particolarmente affezionata, l'ho studiata

personalmente in ogni dettaglio : ingredienti, quanto lievito di birra, quali farine, tempi di lievitazioni, come stendere la pizza, come cuocerla a puntino! Ecco, in cucina non si inventa nulla, ma in questo caso è tutta farina del mio sacco! (se controllate in rete non troverete ricette simili almeno fino a questa data di pubblicazione, poi vedremo :D) Si tratta di una pizza in teglia con pochissimo lievito di birra (3 gr) che udite udite: NON prevede lunghe lievitazioni in frigo! Ma un metodo veloce, facile e speciale per rendere la pizza incredibilmente digeribile, leggera e golosa!! Il segreto è un prefermento di 6 h : ovvero, la maggior parte dell'impasto della pizza lievita lentamente a temperatura ambiente, una volta triplicato di volume, viene incordato in pochi secondi con la restante farina, 1 cucchiaio d'olio e sale. Ancora 1 h di lievitazione, qualche piega per dare forza e il gioco è fatto!!! La pizza è pronta per essere stesa in teglia e condita!! Il Risultato è quello che vedete, ma vi consiglio di provarla per rendervi conto di quanto sia spettacolare: una pizza in teglia profumata e incredibilmente buona, alta, morbidissima, soffice come una nuvola e saporita! Potete eccedere nel condimento quanto volete! Risulterà assolutamente leggera e divinamente golosa proprio come in pizzeria e come la pizza degli migliori fornai!! In questo caso ho scelto il classico gusto pizza margherita: pomodori pelati, mozzarella, basilico e olio, ma di seguito, oltre alla Ricetta della pizza in teglia perfetta con tutti i trucchi per farla in casa facilmente, trovate anche una serie di varianti nel condimento!! Perfetta per allietare pranzi e cene con amici e famiglia! Questa pizza soffice si conserva morbidissima anche il giorno dopo!! Preparatela presto e fatemi sapere il risultato non è incredibile!!

#### TEMPI DI PREPARAZIONE

Preparazione Cottura Totale

15 minuti + 6 h di lievitazione 20 minuti 1h e 10 minuti

#### INGREDIENTI

Quantità per 1 teglia da forno classica

Per l'impasto della pizza:

300 gr di farina '0 + un pò per le pieghe  
200 gr di farina manitoba  
400 gr di acqua  
3 gr di lievito fresco ( 1, 5 gr di lievito di birra secco)  
1 cucchiaio di olio extravergine  
11 gr di sale  
1/2 cucchiaino di zucchero

Per il condimento:

300 gr di pomodori pelati  
300 gr di mozzarella perfettamente sgocciolata  
olio extravergine  
sale  
basilico fresco  
Le farine giuste:

Per la perfetta riuscita della pizza in teglia è indispensabile che utilizziate farine di ottima qualità soprattutto che rispettiate la tipologia di farina. La farina '00 non va bene, è troppo debole e non riuscirà ad assorbire tutta l'acqua contenuta nell'impasto e dunque otterrete una pasta troppo molle che avrete difficoltà a piegare e stendere! Quindi attenzione! Va bene anche la farina 0 del supermercato, pure sia '0. Per la manitoba io prediligo quella delle Farine Magiche Lo conte. Non c'è niente da fare, tra le farine reperibili nei supermercati è la migliore! Con 15% di proteine e un assorbimento d'acqua eccezionale! In alternativa se siete esperti di impasti e riuscite a reperire farine professionali potete utilizzare 500 gr di farina W280 di ottima qualità

Il lievito di birra: quanto e come usarlo

Per una pizza in teglia digeribile e leggera il segreto è utilizzare pochissimo lievito! se siate tentati da aggiungerne qualche grammo in più, non fatelo! Le ore di lievitazione resteranno più o meno le stesse, ma il sapore della pizza potrebbe cambiare di gran lunga! 3 gr è il quantitativo ideale se utilizzate il lievito di birra fresco. 1,5 gr se utilizzate il lievito di birra secco! Io utilizzo il lievito di birra disidratato della paneangeli "pizza bella alta" in alternativa va bene anche il classico disidratato . Se la bilancia non vi pesa il mezzo grammo, potete pesare 2 gr di lievito secco e ne togliete un pochino dal totale!

## PROCEDIMENTO

Come fare la Pizza in Teglia

Per prima cosa pesate, setacciate e miscelate insieme le farine per un totale di 500 gr.

Sciogliete la metà del lievito in poca acqua se state utilizzando quello fresco, altrimenti unite la metà del lievito secco direttamente a 400 gr di farine già precedentemente unite e miscelate tra loro.

Aggiungete lo zucchero, girate, aggiungete tutta l'acqua. Mescolate con un cucchiaio. L'impasto è molle e appiccicoso è normalissimo! E' così che deve essere.

Girate pochi secondi fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.

Coprite l'impasto con una pellicola, ponete ad una temperatura di 22 gradi (forno spento acceso da poco)

Lasciate lievitare dalle 6 alle 8 h fino a quando l'impasto non avrà triplicato il suo volume. (magari fate un segnetto sulla ciotola per verificare l'aumento dell'impasto)

L'impasto lievitato si deve presentare molle, pieno di bollicine in superficie:

Inserite l'impasto in una planetaria o impastatrice, unite gli altri 100 gr di farina unita al lievito (se state utilizzando il lievito fresco scioglietelo in poche gocce di acqua) , fate partire l'impastatrice con la foglia (frusta K) . Vedrete che nonostante l'impasto è molto molle, prenderà subito la corda. Rovesciate. Date un altro giro con il gancio e aggiungete l'olio e il sale:

Per chi non ha l'impastatrice, potete incordare l'impasto a mano. Dopo aver aggiunto al prefermento la farina con il lievito, con l'uso di una raschietta di metallo o un tarocco, sbattete ripetutamente l'impasto sul tavolo e giratelo su se stesso, ripiegandolo più volte senza assolutamente aggiungere altra farina. Quando vedete che l'impasto inizia a prendere la corda, quindi a compattarsi e non attaccarsi troppo al piano di lavoro, aggiungete il cucchiaio di olio e infine il sale. Ripete l'operazione con la raschietta, incordando l'impasto fino ad ottenere una pasta che tiene la forma e non attacca eccessivamente al piano di lavoro. Al posto di pochi secondi ci vorranno 10 minuti.

Pochi secondi ancora di gancio e l'impasto è pronto.

Rovesciatelo su un piano spolverato di farina 0 (non eccessiva)

Spolverate la superficie dell'impasto con la farina 0:

Come fare l'impasto della pizza in teglia 4 - Ricetta pizza in teglia

date le prime pieghe a portafoglio: tirate il lembo superiore di impasto verso il centro:

spolverate le mani di farina, spolverate anche un pò l'impasto e ripiegate il lembo inferiore appena ripiegato verso il centro.

Spolverate di farina e fate la stessa cosa con i lati: prendete il lato destro del panetto e portatelo verso il centro:

Spolverate di farina e portare il lato sinistro verso il centro.

Se l'impasto è ancora morbido ripete l'operazione. Altrimenti girate l'impasto, spolverate di farina, pirlatelo (ovvero lisciate il panetto in superficie portandolo con le mani verso sul piano di lavoro) vi troverete un panetto liscio:

Spolverate di farina, coprite con un panno di cotone e lasciate puntare (ovvero riposare) l'impasto a temperatura ambiente per 1 h circa.

Trascorso il tempo indicato l'impasto della pizza in teglia sarà aumentato di volume ed è pronto.

Come stendere la pizza nella teglia:

E' facilissimo! Spolverate la superficie dell'impasto con un pizzico di farina, spolveratevi anche le mani.

Tirate i lati della pizza allargandoli delicatamente e fate quest'operazione in sincronia : allargate i lati e palpate il centro della pizza con i polpastrelli in maniera delicata, cercando di non scoppiare le bolle. Ripetete l'operazione fino ad allargare tutta la pizza nella teglia

Come stendere la pizza in teglia 2 - Ricetta pizza in teglia

Preparate il condimento:

In questo caso ho realizzato una pizza margherita in teglia:

frullate i pomodori pelati con un minipimer. Aggiungete un filo l'olio, sale, basilico. Girate bene.

Distribuite la salsa realizzata su tutta la pizza! Anche sul cornicione! Aggiungete altro basilico fresco sulla superficie e un filo d'olio:

Condire la pizza con pomodori pelati, basilico e olio - Ricetta pizza in teglia

Lasciate riposare/lievitare la pizza in forno spento a 22 gradi per almeno 40 minuti.

Come cuocere la pizza in teglia:

In forno statico alla massima temperatura, ovvero 250°. Il forno dev'essere caldissimo!

La pizza va posizionata sulla base del forno! Non aprite per i primi 12 -15 minuti. Successivamente aprite aggiungete la mozzarella che avrete finemente sgocciolato in precedenza e posizionate nella parte media del forno e prolungate la cottura per ancora 12 minuti circa. Fino a quando la mozzarella non si scioglie e la pizza non risulta cotta! I tempi sono indicativi e possono variare da forno a forno! Quindi controllate sempre e fate prova stecchino!

Quando la pizza è bella alta e soffice allora è pronta! Sfornate la vostra pizza in teglia

La pizza in teglia è sofficissima e super leggera, la morbidezza si vede dalla texture e gli alveoli:

Fette morbide di pizza in teglia come in pizzeria

Consigli utili:

-la pizza in teglia si conserva morbida a temperatura ambiente anche il giorno seguente!

-Potete congelare l'impasto dopo tutte le lievitazioni e scongelarlo in frigo e poi a temperatura ambiente

- Varianti sul condimento : al posto della classica margherita potete scegliere di realizzare la vostra pizza con base bianca di formaggi o panna da cucina e aggiungere verdure grigliate o in padella, patate tagliate sottili, funghi trifolati, melanzane a funghetto oppure salumi a scelta. Potete realizzare una pizza in teglia marinara quindi senza mozzarella, con una base di pomodori pelati frullati, origano secco e acciughe (se vi piacciono) oppure aglio tagliato a fettine. In alternativa, potete aggiungere alla base di pomodori del prosciutto, carciofini sott'olio o qualunque altro ingrediente abbiate a disposizione!