https://www.tavolartegusto.it/ricetta/impasto-pizza-ricetta-base-passo-passo/

Impasto pizza : Ricetta base e tutti i Segreti della pasta per la pizza

L'Impasto pizza è una ricetta base di pasta lievitata fatta di farina, acqua, lievito, olio e sale indispensabile per preparare a casa la pizza di tutti i gusti e forme: dalla classica pizza napoletana con "cornicione", a quella

croccante e sottile romana, alle pizzette morbide, ai calzoni ripieni, alla pizza fritta.Quello che vi regalo oggi è un impasto per la pizza strepitoso, super collaudato, provato e riprovato da anni facile da lavorare e stendere e che risulta saporito e profumato al morso, che avete amato nella pizza in teglia. Ho deciso di scrivere un post tutto suo corredato di tantissimi dettagli dagli ingredienti e varianti per una pasta della pizza fatta in casa a regola d'arte, a come si fanno le pieghe, tempi di lievitazioni e riposo, la pezzatura e congelamento dell'impasto; in modo che da questa base, con tutti i trucchi e consigli, possiate realizzare tutti i tipi di pizza che vi piacciono!Si tratta di un Impasto pizza semplice, che potete fare anche a mano senza planetaria e impastatrice, quindi alla portata di tutti ma che vi regalerà un risultato professionale! ovvero una pizza perfetta sia in termini di consistenza che di gusto! Si realizza con un'alta percentuale di acqua, questo per ottenere un composto idratato e morbido, pochissimo lievito affinché una volta cotto l'impasto, risulti digeribile e leggero!Non è necessario il riposo in frigo ne ore di fermentazione! ma solo un pre impasto con la metà del lievito, che consentirà alla pasta per la pizza di maturare a temperatura ambiente il tempo necessario per ottenere una pizza profumata e gustosa! Qualunque tipo scegliate di realizzare!Di seguito la ricetta illustrata passo passo, trucchi e segreti per un Impasto pizza perfetto!

TEMPI DI PREPARAZIONE

Preparazione Cottura Totale

10 minuti (+ 6 – 8 h di lievitazione) dai 4 ai 20 minuti 30 minuti

INGREDIENTI

Quantità per 600 gr di pasta per pizza

300 gr di farina'0

200 gr di farina manitoba

400 gr di acqua

3 gr di lievito di birra fresco (1, 5 gr di lievito di birra secco)

1 cucchiaio di olio extravergine

11 gr di sale

1/2 cucchiaino di zucchero

La farina giusta

dag communication

Evitate caldamente di sostituire la farina ‘0 con quella ’00 : è troppo debole per questo tipo di impasto, non riuscirà ad assorbire tutti i liquidi presenti. Utilizzate una manitoba ricca di proteine, sapete che io prediligo le Farine Magiche Lo Conte, sono le migliori reperibili nei supermercati. Se non volete utilizzare il mix ‘0 + manitoba, potete scegliere una farina professionale per pizza con una forza di almeno W320.

Lievito fresco o secco per un buon impasto

In toeria sono la stessa cosa, anche se poi in pratica consiglio sempre di utilizzare lievito secco disidratato. Principalmente perché non c’è il rischio che abbia avuto sbalzi di temperatura durante i vari trasporti fino alla vendita del dettaglio e siamo tutti sicuri che funziona!

Acqua : sempre a temperatura ambiente

benissimo quella naturale o dal rubinetto (se è potabile) importante che sia a temperatura ambiente. Non utilizzate acqua tiepida o peggio calda sperando di favorire la lievitazione. Sappiate che se il lievito viene a contatto con un calore eccessivo che si aggira già intorno ai 30° non funziona più! Questo è il motivo per cui spesso gli impasti non lievitano anche se si segue alla lettera una ricetta.

PROCEDIMENTO

Come fare l’impasto pizza

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 in 400 gr di farine prese dal totale miscelato.

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

Girate pochi secondi fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.

mescolare la prima parte degli ingredienti in ciotola - Ricetta impasto pizza

Consigli per una lievitazione perfetta

Coprite l’impasto con una pellicola e fate lievitare ad una temperatura di circa 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(per verificare l'aumento dell'impasto, fate un segno sulla ciotola)

badate che d'estate gli impasti lievitano più velocemente, d'inverno invece saranno più lenti.

il prefermento lievitato si presenterà molle, morbidissimo e pieno di bollicine in superficie:

A questo punto incordate l'impasto pizza. Potete procedere sia a mano che con un planetaria o impastatrice:

INCORDATURA A MANO:

Su un piano di lavoro versate il resto delle farine miscelate (100 gr) precedentemente mescolate con il resto del lievito secco (se state utilizzando il lievito fresco scioglietelo in poche gocce di acqua) . Aggiungete il prefermento. 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 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. Sbattete ancora l'impasto, piegandolo più volte con la raschietta fino ad ottenere una pasta che tiene la forma, pur essendo parecchio morbida ma non attacca eccessivamente al piano di lavoro. ci vorranno circa 10 minuti.

INCORDATURA CON IMPASTATRICE O PLANETARIA:

Inserite il prefermento 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) ,usate la frusta K, date qualche giro a media velocità, in pochi secondi l'impasto pizza prenderà la corda. Rovesciate. Date un altro giro con il gancio e aggiungete l'olio e il sale:

Girate ancora pochi secondicon il gancio e l'impasto è pronto.

Rovesciatelo su un piano spolverato di farina'0

Come dare le pieghe all'impasto pizza

in questa fase potete aggiungere la farina, quanta ne richiede l'impasto, procedete però poca alla volta. date le prime due pieghe a porta foglio. piegando i due lembi il primo sopra: e fate lo stesso con il sotto. Sempre spolverando l'impasto e le mani di farina date altre due pieghe ai lati richiudendo prima uno poi l'altro:

Se l'impasto è ancora molle, spolverate di farina e date altre due pieghe sopra e sotto. E ripetete ancora l'operazione ai lati se il vostro impasto risulta ancora morbido.

dag communication

Quanta farina assorbe l'impasto dipende da una serie di fattori, non vi preoccupate! rovesciate quindi il panetto e vedrete che ormai ha preso la forma, lisciatelo in superficie: spolverte di farina, coprite con una pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente per ancora 1 h circa.

Trascorso il tempo indicato, l'impasto si presenta rilassato e lievitato, morbido, seppure compatto.

il vostro impasto pizza è pronto per realizzare la vostra pizza preferita!

Pizze da preparare con questo impasto
tutte quelle che più vi piacciono dalle forme, dimensioni e gusti che preferite, alcuni esempi golosi:
– Pizza in teglia (morbida e alta, nella classica leccarda del forno)
–Pizza fatta in casa (tonda al piatto, sottile e saporita, condita come preferite)
– Pizzette (morbide e golose perfette per le feste, buffet e aperitivo)
– Calzoni al forno (ripieni di quello che preferite)
–Pizze fritte (farcite con ciò che avete in frigo)
Zeppoline (morbidi bocconicini fritti)

Congelare l'Impasto per pizza

Una volta lievitato potete conservare la vostra pasta per la pizza in frigo per 2 giorni. Lasciarla poi a temperatura ambiente per circa 1 h prima di utilizzarla. In alternativa potete congelare l'impasto in singoli panetti pronti.