

Categoria: Scuola di cucina - Ricette di Base



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 15 min  
 **Dosi per:** 4 persone  
 **Costo:** Molto Basso  
 **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di lievitazione (1-2 ore)



L'impasto per pizza è una preparazione di base preparato con farina, acqua, lievito, olio e sale che vi servirà per realizzare tutte le pizze che vorrete, sottili come in pizzeria o più alte, come quelle al taglio.

La lavorazione della pasta per la pizza, non vi porterà via molto tempo e, se seguirete gli accorgimenti descritti nella ricetta, potrete ottenere un impasto elastico, morbido e ben lievitato. Ricordatevi di cominciare a preparare l'impasto per la pizza almeno un paio di ore prima di infornare le pizze, in modo da consentire una buona lievitazione.

### Ingredienti per 4 pizze del diametro di 30 cm

|                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| Acqua             | Olio                             |
| circa 600 ml      | extravergine di oliva 6 cucchiai |
| Zucchero          | Sale                             |
| 2 cucchiaini rasi | fino 20 gr                       |
| Lievito di birra  | Farina                           |
| 25 gr             | 0 1 kg quella per la spianatoia  |

## Preparazione



Per preparare la pasta per la pizza disponete la farina a fontana su di una spianatoia (o in una capiente bacinella) e formate un buco al centro. Prendete una ciotolina di vetro, versateci un bicchiere d'acqua tiepida, sbriciolatevi dentro il cubetto di lievito di birra (1) (o il lievito disidratato) e lo zucchero (2). Mescolate fino a fare sciogliere bene il tutto e inserite al centro della farina il composto d'acqua e lievito (3).



Ora, a parte, sciogliete 20 gr di sale in un altro bicchiere d'acqua tiepida (4); aggiungete l'olio (5) e inseriteli nella farina (6). Tenete vicino a voi un po' di farina e la restante acqua tiepida, che integrerete nell'impasto mano a mano, fino a raggiungere la consistenza desiderata, che deve essere morbida ed elastica (a seconda della farina usata, potrebbe servirvi un po' d'acqua in più o in meno).



Continuate ad impastare (7) fino ad ottenere un impasto liscio e morbido (8) ma consistente, con il quale formerete una palla che andrete ad adagiare in una capiente ciotola (ricordatevi che l'impasto raddoppierà il suo volume), adeguatamente spolverizzata di farina sul fondo.

Coprite la ciotola con un canovaccio pulito (9) e riponetela in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria, come il forno spento di casa vostra.

Attendete che l'impasto abbia raddoppiato il proprio volume (ci vorrà 1 ora - 1 ora e 1/2 ) e poi procedete alla stesura della pasta per la pizza.

Se siete poco pratici, forse vi sarà più facile lavorare l'impasto per la pizza in una ciotola capiente, almeno fino a quando tutti i liquidi non saranno ben assorbiti; in seguito però per rendere l'impasto ben liscio vi converrà impastarlo su di una spianatoia, dove avrete maggiore possibilità di movimento.

Una volta impastata la pasta per la pizza, invece di formare un'unica massa, potete dividerla in tante pagnottelle quante saranno le pizze che vorrete ottenere (a seconda della dimensione che avete scelto); adagiate le pagnottelle su di un vassoio, distanziandole di qualche cm una dall'altra e lasciatele poi lievitare, in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria, coperte da un canovaccio pulito.

## Conservazione

Conservate l'impasto per la pizza avanzato in frigorifero per un giorno al massimo, chiuso in un contenitore ermetico.

## I consigli di Sonia

*Sciogliere il sale a parte è fondamentale per evitare che, venendo a contatto con il lievito, inibisca l'azione lievitante. Con lo stesso impasto si possono realizzare pagnottelle o panini e, naturalmente, calzoni (formando dischi di pasta, che farcirete al centro, a piacere, e richiuderete conferendo la classica forma a mezzaluna, bagnando i bordi per sigillarli).*

