



# IMPASTO PER LA PIZZA A CASA

## Secondo Valentino Tafuri

Il procedimento prevede due fasi d'impasto.

### 1° IMPASTO:

#### Ingredienti

- 700g di Farina di tipo 1 media forza
- 300g di Farina integrale
- 600g di Acqua

#### Procedimento

- Mescolare le farine in una ciotola grande.
- Aggiungere l'acqua e impastare fino a ottenere un composto omogeneo.
- Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per 1 ora a temperatura ambiente.

### IMPASTO FINALE:

#### Ingredienti

- 25g di Sale
- 50g di Acqua
- 20g di Olio Extra Vergine di Oliva (EVO)
- 5g di Lievito di Birra fresco

#### Procedimento

- Inserire il 1° impasto nella planetaria.
- Aggiungere metà dell'acqua restante e far assorbire.
- Aggiungere il sale, completare con il resto dell'acqua e infine aggiungere l'olio.
- Impastare fino a ottenere un composto elastico.
- Coprire l'impasto con pellicola trasparente e riporlo in frigorifero per tutta la notte.

### Preparazione delle Pizze

- Prendere l'impasto dal frigorifero e dividerlo in pagnotte da 300g ciascuna.
- Disporre le pagnotte su una teglia tonda da 300mm di diametro.
- Coprire con un canovaccio umido e lasciare lievitare per 4 ore.

### Condimento e Cottura

- Quando saranno passate le prime 3 ore di lievitazione, stendere le pagnotte fino a coprire l'intera teglia.
- Condire con ingredienti a piacimento e lasciar lievitare per l'ultima ora.
- Preriscaldare il forno alla massima temperatura (260°C).
- Una volta pronto, infornare le pizze nella parte bassa del forno.
- Cuocere per almeno 8 minuti o finché la crosta è dorata e croccante.
- Sfnare le pizze e aggiungere un filo di olio EVO e foglie di basilico fresco.
- Servire calde e gustare!