

Maestri dell' Arte Bianca

Pizze & FocAcce

di Debora Rossetto



Maestri dell'Arte Bianca

Pizze & Focacce

di Debora Rossetto

INTRODUZIONE

Le pizze e le focacce sono due capisaldi della lievitazione e della panificazione nella cucina italiana. Consistenze, farciture, impasti e croccantezza variano in base alle regioni e alle rispettive tradizioni.

Nel mio corso vi svelerò i segreti e i trucchi per rendere non solo le ricette irresistibili ma anche di alta digeribilità. Ingredienti e lievitazioni, tecniche e preparazioni, temperature e cotture per realizzare dei prodotti di vera eccellenza gastronomica.

La focaccia genovese, la pizza alla pala romana, la focaccia pugliese, il padellino, la focaccia romana, la pinza e lo sfincione con tutte le possibili varianti.

Con questo corso imparerete a gestire un impasto per pizza con la giusta dose di lievito, partendo dalla scelta della farina e proseguendo con le tecniche di impasto, i corretti tempi di maturazione e lievitazione, la formatura dei panetti, la stesura, la cottura e la farcitura.

Maestri dell'Arte Bianca
Pizze & Focacce
di Debora Rossetto

1. I LIEVITI
2. FOCACCIA GENOVESE TRADIZIONALE
3. FOCACCIA GENOVESE CON STRACCHINO
4. FOCACCIA PUGLIESE
5. PALA ROMANA CON SEMI TOSTATI
6. FOCACCIA ROMANA FARCITA
7. PIZZA GOURMET CON BIGA DI LIEVITO MADRE
8. PIZZA AL PADELLINO PIEMONTESE
(CON GRANI DEL MIO TERRITORIO)
9. PIZZA AL PADELLINO GOURMET
(CON FERMENTO AL PEPERONE ROSSO DI CARMAGNOLA)
10. SFICIONE PALERMITANO

Maestri dell'Arte Bianca
Pizze & Focacce
di Debora Rossetto



I LIEVITI

Introduzione

In questa lezione faremo due lieviti estremi, un lievito naturale di monococco e una biga con il lievito madre liquido, per capire come utilizzare i lieviti nella loro ampiezza. Utilizzo farine con grani del mio territorio: farine monococco con mais, farina di segale e farina tipo 2 biologica.

Ingredienti

Lievito naturale di monococco

260 g farina di farro monococco

380 g acqua 85°C

40 g lievito madre liquido

Preparazione

Procedete con la preparazione del gel versando l'acqua a 85°C sulla farina di monococco e mescolando bene, quando il composto sarà sotto i 33-35°C unite il lievito madre liquido. Lasciate fermentare a 16-18°C per 10-12 ore.

Biga di lievito madre liquido

1700 g farina tipo 2 biologica (340-360W)

135 g lievito madre naturale liquido

6 g sale fino

745 g acqua

Preparazione

Inserite in planetaria la farina tipo 2, il lievito madre liquido, l'acqua con sciolto il sale; questa preparazione ha il sale per regolare la fermentazione. Lasciate impastare qualche minuto.

La consistenza dell'impasto risulterà sgranato dove non c'è ancora la presenza di glutine.

Mettete in un contenitore largo, fate lievitare per 12-14 ore ad una temperatura di 16-18°C.

Consigli

Prediligo l'utilizzo del lievito madre liquido nella panificazione di pizze e focacce perché ritengo dia una buona resa al prodotto finito.



FOCACCIA GENOVESE TRADIZIONALE (IMPASTO DIRETTO)

Introduzione

In questa lezione faremo un impasto diretto con l'utilizzo del lievito birra per realizzare l'impareggiabile focaccia genovese tradizionale.

Ingredienti per 3 teglie da 60x40 cm

Per l'impasto

1850 g farina "0" (220-240W)

970 g acqua

37 g malto

37 g lievito di birra

42 g sale

55 g olio evo

Per la salamoia per 1 teglia

5 g sale

220 g acqua

100/120 g olio evo

Preparazione

Impastate tutti gli ingredienti in planetaria fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Ricordate di non mettere il sale a diretto contatto con il lievito perché potrebbe compromettere l'esatta funzione dello stesso. Impastate per qualche minuto. L'impasto dovrà essere liscio, morbido e con una pasta glutinica non formata eccessivamente. Lasciate l'impasto sul tavolo almeno 3-5 minuti prima di lavorarlo.

Spezzate la pasta in 3 pezzi da 1000 g, coprite con un foglio di cellophane e fate riposare sul tavolo 15 minuti.

Stendete il prodotto sul banco con un matterello e mettetelo sulla teglia precedentemente oliata; fate riposare almeno 5 minuti in teglia; fate aderire ora la pasta stendendola anche ai bordi della teglia.

Mettete la focaccia stesa a lievitare a 28-30°C per circa 60-90 minuti per farla raddoppiare di volume.

Per la salamoia, fate scaldare l'acqua, aggiungete il sale e mescolate per farlo sciogliere.

Spolverate con la farina la focaccia, fate dei buchi con la punta delle dita, aggiungete quindi l'olio al centro della teglia e la salamoia; quindi, distribuiteli su tutta la teglia. Mettete a lievitare per circa 1 ora a 30°C. Cuocete a 260°C per 10 minuti. Per un forno di casa a 250°C per circa 12 minuti. In uscita spennellate con olio extravergine di oliva delicato.

Consigli

La teglia va unta in maniera precisa perché questo può pregiudicare l'esatta esecuzione del prodotto finale; inserite una quantità giusta e non eccessiva di olio evitando di ungere gli angoli della teglia.



FOCACCIA GENOVESE CON STRACCHINO (CON POOLISH)

Introduzione

In questa lezione realizzeremo la focaccia genovese con lo stracchino utilizzando come base il poolish.

Ingredienti per 3 teglie da 60x40 cm

Per il poolish

360 g farina "0" (220-240W)

360 g acqua

2 g lievito di birra

Per l'impasto

1100 g farina "0" (220-240W)

365 g semola rimacinata di grano duro

640 g acqua

45 g malto

30 g lievito

44 g sale

55 g olio evo

Per la salamoia per 1 teglia

5 g sale

220 g acqua

100/120 g olio evo

Per la farcitura

500 g stracchino

Preparazione

Per il poolish

Sciogliete il lievito nell'acqua e inseritelo nella farina.

Impastate tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo fino a comporre quasi un prodotto cremoso. Coprite con la pellicola alimentare. Lasciate a riposare per 12-14 ore a temperatura ambiente di circa 18-20°C.

Per l'impasto

Inserite tutti gli ingredienti in planetaria e per ultimo unite il poolish, continuando a impastare per almeno 5-6 minuti. L'impasto è leggermente più morbido di quello precedente.

Lasciate l'impasto sul tavolo almeno 3-5 minuti prima di lavorarlo.

Spezzate in pezzi da 1000 g, fate riposare sul tavolo 10-15 minuti, a temperatura ambiente coperta con un foglio di cellophane.

Stendete il prodotto sul banco con un matterello e mettetelo sulla teglia precedentemente oliata; fate riposare almeno 5 minuti in teglia; fate aderire ora la pasta stendendola anche ai bordi della teglia.

Mettete la focaccia stesa a lievitare a 28-30°C per circa 70-90 minuti

Maestri dell'Arte Bianca

Pizze & Focacce

di Debora Rossetto

per farla raddoppiare di volume. Per la salamoia, fate scaldare l'acqua, aggiungete il sale e mescolate per farlo sciogliere.

Spolverate con la farina la focaccia, fate dei buchi con la punta delle dita, aggiungete quindi l'olio al centro della teglia e la salamoia; quindi, distribuiteli su tutta la teglia.

Mettete a lievitare per circa 1 ora a 30°C.

Cuocete a 260°C per 10 minuti. Per un forno di casa a 250°C per circa 12 minuti.

Potete farcire questa focaccia anche con dello stracchino da mettere a fine cottura con piccoli pezzi regolari facendo attenzione a non inserirlo vicino ai bordi. Rinfornate la focaccia per 2 minuti per consentire allo stracchino di sciogliersi completamente.

In uscita cospargere con olio extravergine di oliva delicato.

Consigli

Realizzate i buchi superficiali con la punta delle dita; procedete prima da sinistra poi da destra e infine al centro.



Introduzione

In questa lezione realizzeremo una focaccia pugliese alle cipolle e al pomodoro e origano utilizzando la biga con semola rimacinata e lievito di birra.

Ingredienti per 9 padellini da 20 cm di diametro

Per la biga con lievito di birra

500 g semola rimacinata di grano duro

250 g acqua

5 g lievito di birra

Per l'impasto finale

biga con lievito di birra

500 g semola rimacinata di grano duro

500 g acqua

10 g malto

10 g lievito di birra

40 g olio evo

24 g sale

Per la farcitura

Per farcitura con cipolla

½ cipolla tagliata a julienne per ciascun padellino

Per farcitura con pomodorini

10-12 pomodorini piccadilly per ciascun padellino, origano fresco

Preparazione

Per la biga con lievito di birra

Inserite il lievito con la farina e tutta l'acqua e iniziate a mescolare; questa biga è idratata al 50%; avrà una resa diversa con forti profumi e aromi. Mescolate assieme gli ingredienti e fate attenzione a non formare la maglia glutinica; l'impasto deve risultare molto grezzo.

Questi procedimenti servono per dare massima digeribilità al prodotto finale.

L'impasto finale dovrà risultare asciutto, mettete in un contenitore, coprite con della pellicola alimentare e lasciate lievitare a 16-18°C per 12-16 ore.

Per l'impasto finale

Iniziate l'impasto mettendo nella planetaria tutti gli ingredienti tranne il sale e 300 g di acqua.

Una volta che l'impasto si è ben amalgamato aggiungete il sale; lasciate girare la planetaria per almeno 2-3 minuti; una volta formata la maglia glutinica aggiungete a più riprese l'acqua.

Controllate la consistenza dell'impasto, che si dovrà staccare completamente dai bordi della planetaria. L'impasto deve risultare

inoltre molto estensibile. Fate riposare l'impasto a 28-30°C per circa 1 ora fino al raddoppio del suo volume iniziale.

Per un padellino da circa 20 cm di diametro ci vorranno almeno 200 g di pasta.

Spezzate la pasta e fate le pezzature da 200 g.

Date una leggera forma arrotondata e fate riposare per 5-10 minuti.

Oliate i padellini, mettete le cipolle direttamente sul fondo della teglia e condite con del sale e dell'olio.

Stendete delicatamente la pasta con le dita e adagiatela sopra le cipolle, completando la stesura.

Fate lievitare a 28-30°C per 1 ora.

Stesso procedimento per la pugliese più tradizionale con i pomodorini: stendete la pasta sul padellino oliato. Inserite i pomodorini piccadilly o i datteri tagliati a metà e posizionate sulla pasta. Salate i singoli pomodorini, unite abbondante olio e fate lievitare a 28-30°C per 1 ora. Una volta lievitati, versate dell'olio evo prima di infornare la versione con cipolle e, nella versione con pomodorini, aggiungete dell'origano. Cuocete a 250°C per 14-16 minuti; la versione della pugliese con i pomodorini in media ha un tempo di cottura più lungo di quella con le cipolle di almeno 4-6 minuti.

Consigli

Questo impasto è abbastanza insolito perché risulterà molto idratato rispetto alla ricetta originale, l'idratazione è al 75%. Utilizzando farina a grani duri l'assorbimento d'acqua è inevitabilmente superiore.



PALA ROMANA CON SEMI TOSTATI

Introduzione

Questa videolezione vedrà la realizzazione della pala romana arricchita con semi misti. I semi vengono tostati e poi reidratati prima di essere inseriti direttamente nella biga.

Ingredienti per 8 pale da 20x60 cm

Per la biga

2000 g farina tipo 1 forte (350-380W)

950 g acqua

20 g lievito compresso

200 g semi misti tostati (e reidratati con pari peso di acqua)

Per l'impasto

200 g farina tipo 1 debole (280-300W)

20 g malto

40 g malto di segale tostato

920 g acqua

55 g sale

66 g olio evo

Per la farcitura

200 g lardo della Valle Varaita piemontese

q.b. miele di castagno

q.b. granella di nocciole tostate delle Langhe

Preparazione

Per la biga

Tostate i semi per 10-15 minuti a 150°C e poi reidratateli con pari peso di acqua.

Inserite il lievito con la farina, i semi e tutta l'acqua e iniziate a mescolare, l'impasto deve risultare molto grezzo.

Mettete in un contenitore, coprite con della pellicola alimentare e lasciate lievitare a 16-18°C per 12-16 ore.

Per l'impasto

Iniziate l'impasto mettendo in planetaria la biga, farina, malto e malto di segale tostato, l'olio e i primi 300 g di acqua.

Lavorate l'impasto nella planetaria, e quando avrà legato aggiungete il sale e poco alla volta la rimanente acqua; questo impasto ha un'idratazione dell'85%.

L'impasto terminato avrà una struttura molto morbida. Lavoratelo sul piano da lavoro dopo averlo fatto riposare qualche minuto. Inserirlo quindi in un contenitore oliato e lasciate riposare per circa 1 ora fino a farlo raddoppiare di volume.

Spolverate l'impasto con la farina e versatelo sul tavolo da lavoro.

Spezzate l'impasto in panetti da circa 550-600 g per vassoi di 20x60 cm; da 1000 g per 1 teglia 60x40 cm, da 1,4 kg per pale da farcire.

Mettete a lievitare per 90 minuti circa a temperatura ambiente per far raddoppiare di volume; si possono anche mettere in frigorifero per 6-8 ore.

Per la stesura cospargete sul tavolo la farina di grano duro; rovesciate i prodotti lievitati sul tavolo e lavorateli con le mani; togliete la farina in eccesso e posizionate sul telaio per la cottura.

A casa potete stenderli su una teglia per la cottura.

Prima di infornare irrorate i prodotti con dell'olio di oliva. Cuocere a 260- 270°C con vapore per circa 10 minuti. Quindi tagliate la pala e guarnite a piacere; in questo caso ho utilizzato prodotti locali piemontesi; lardo della Valle Varaita, miele di castagno e granella di nocciola delle Langhe.

Consigli

Per ricette come questa, è sempre meglio utilizzare delle farine con un supporto proteico alto.

Togliete l'impasto dalla planetaria con le mani bagnate per agevolare l'operazione.



FOCACCIA ROMANA FARCITA (CON POOLISH)

Introduzione

In questa lezione impareremo a realizzare una focaccia romana con polish.

Ingredienti per 4 pale da 20x60 cm

Per il polish

1000 g farina tipo 1 (280-300W)

1000 g acqua

5 g lievito compresso

Per l'impasto

650 g farina tipo 1 (280-300W)

20 g malto

320 g acqua

50 g olio evo

40 g sale

Per la farcia

200 g Mortadella di Bologna IGP

150 g stracciatella di burrata

100 g granella di pistacchi

Preparazione

Per il polish

Sciogliete il lievito con l'acqua e inseritelo nella farina.

Impastate tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, quasi un prodotto cremoso. Coprite con la pellicola alimentare. Lasciate a riposare per 12-14 ore a temperatura ambiente di circa 16°C.

Per l'impasto

Mettete nell'impastatrice il polish, la farina, il malto e l'olio.

Fate impastare e, quando si sarà formata la maglia glutinica aggiungete il sale e poca acqua.

Impastate e inserite l'ultima acqua poco alla volta.

Lavorate quindi l'impasto e inseritelo in una cassetta oliata.

Fate riposare l'impasto, fino al raddoppio del suo volume, a 28°C per circa 60-120 minuti.

Spolverate con la farina l'impasto, staccatelo dai bordi e mettetelo sul tavolo.

Formate delle pezzature da 500-600 g.

Date la forma, spolverate con farina e posizionate nella cassetta.

Fate lievitare per circa 2 ore a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume iniziale.

Quindi mettete il prodotto sul tavolo, spolverate di farina e stendete le forme aiutandovi con le dita, disponetele sul carrello, aggiungete dell'olio e infornate a 250°C con vapore per 13-14 minuti.

Sfornate la pala romana con polish e farcite con mortadella di Bologna, stracciatella di burrata e granella di pistacchio.

Consigli

Il malto, oltre a dare colore e profumi all'impasto finale, consente di avere un prodotto con una crosta friabile e non dura.



PIZZA GOURMET CON BIGA DI LIEVITO MADRE

Introduzione

L'impasto di questa pizza ha la caratteristica di essere fatto con la biga di lievito naturale liquido e con il gel di segale: ecco come realizzarla.

Ingredienti per 12 pizze dal diametro di 25/30 cm

Per la biga di lievito naturale

1700 g farina tipo 2 biologica (340-360W)
135 g lievito madre naturale liquido
6 g sale fino
745 g acqua

Per il gel di segale

170 g segale integrale biologica
350 g acqua 95°C

Per l'impasto

biga
gel
20 g malto
30 g sale marino
56 g olio evo
400 g acqua

Per la farcitura

q.b. pesto ligure
q.b. pomodorini piccadilly

Nota: Tempi di impastamento

Impastatrice a spirale: 8 minuti in prima velocità, 6 minuti in seconda velocità.

Temperatura finale impasto: 26-28°C

Preparazione

Per la biga di lievito naturale

Inserite in planetaria la farina tipo 2, il lievito madre liquido, l'acqua con sciolto il sale; questa preparazione ha il sale per regolare la fermentazione. Lasciate impastare qualche minuto.

La consistenza dell'impasto risulterà sgranato dove non c'è ancora la presenza di glutine. Mettete in un contenitore largo, fate lievitare per 12-14 ore ad una temperatura di 16-18°C.

Per il gel

Procedete con la preparazione del gel versando l'acqua a 95°C sulla farina di segale e mescolando bene.

Per l'impasto

Iniziate l'impasto con la biga, il malto, l'olio, il gel di segale, il sale e

fate lavorare, appena incordato l'impasto, quando si sarà formata la maglia glutinica aggiungete l'acqua.

Continuate ad impastare fino a quando il composto avrà assorbito tutta l'acqua.

Inserite il composto direttamente nel contenitore di plastica già oliato. Bagnate le mani e date delle pieghe di rinforzo all'impasto.

Fate lievitare 60 minuti a 28°C.

Quando l'impasto avrà raddoppiato il proprio volume; spezzatelo in forme da 250-300 g, date una preforma e mettete nella cassetta. Lasciate lievitare per circa 90 minuti a 28-30°C.

Stendete i prodotti sul tavolo aiutandovi con le dita e con la semola e stendete delle forme circolare da 25-30 cm di diametro. Una stesura rapida per far rimanere tutti i gas al proprio interno.

Ungete le forme con l'olio evo e infornate a 260°C con vapore per 10-12 minuti.

Quindi sfornate le basi di padellino.

Una delle possibilità di farcitura è con del pesto prodotto in casa e dei pomodorini a crudo per giocare con profumi e freschezze.

Consigli

Ricordate sempre che all'olfatto dovrete percepire il profumo della lievitazione ma non quello di una marcata acidità.

Prima d'impastare assaggiate la biga: se dovesse avere delle note troppo acide consiglio di aggiungere 5-10 g di lievito di birra per aiutarvi a regolamentare la lievitazione.



PIZZA AL PADELLINO
PIEMONTESE (CON GRANI DEL
MIO TERRITORIO)

Introduzione

Per la pizza al padellino Piemontese utilizzo i grani del mio territorio, dalla farina monococco, alla segale e al mais pignoletto rosso, con la caratteristica che li farò tostare leggermente prima di inserirli nell'impasto.

Ingredienti per 16 padellini da 20 cm di diametro

Lievito naturale di monococco

260 g farina di farro monococco

380 g acqua 85°C

52 g lievito madre liquido

Per l'impasto

lievito naturale di monococco

600 g biga

560 g farina tipo 2 macinata a pietra (340-360W)

300 g farina di farro monococco

100 g farina di farro monococco tostato

100 g farina di segale integrale biologica tostata

85 g farina di mais pignoletto rosso tostato

55 g olio evo

40 g sale

1200 g acqua

Nota: Tempi di impastamento

Impastatrice a spirale: 5 minuti in prima velocità, 6 minuti in seconda velocità.

Temperatura finale impasto: 26°C.

Preparazione

Lievito naturale di monococco

Procedete con la preparazione del gel versando l'acqua a 85°C sulla farina di monococco e mescolando bene, quando il composto sarà sotto i 33-35°C unite il lievito madre liquido.

Lasciate fermentare a 16-18°C per 10-12 ore.

Per l'impasto

Tostate le farine in forno a 150°C per 15-20 minuti. Verificherete la tostatura delle farine dal colore delle stesse, devono diventare color nocciola chiaro.

Mettete tutti gli ingredienti e metà dell'acqua nell'impastatrice.

A metà impasto unite la rimanente acqua poco per volta e fate incordare l'impasto. Mettete l'impasto in un contenitore oliato.

Fate lievitare l'impasto per circa 60 minuti a 28°C, a temperatura ambiente per 90 minuti.

Una volta lievitato l'impasto versatelo sul piano da lavoro.

Spezzate il prodotto in forme da 220 g.

Maestri dell'Arte Bianca

Pizze & Focacce

di Debora Rossetto

Inserite il composto nel padellino oliato a fate riposare per almeno 10 minuti per completare la stesura.

Fate lievitare a temperatura ambiente per 60-75 minuti circa, fino al raddoppio del suo volume.

Infornate a 250°C per 12-14 minuti. Sfornate i padellini e spennellateli con olio evo.

Consigli

Questo impasto risulterà molto elastico avendo utilizzato anche il gel oltre a farine con poco glutine.



PIZZA AL PADELLINO GOURMET (CON FERMENTO AL PEPERONE ROSSO DI CARMAGNOLA)

Introduzione

Preparatevi a realizzare insieme a me una pizza al padellino con all'interno un fermento di peperone rosso di Carmagnola che donerà alla preparazione un aroma caratteristico.

Ingredienti per 20 padellini da 20 cm di diametro

Per la biga

850 g farina tipo 1 macinata a pietra (350-380W)
850 g semola rimacinata di grano duro
850 g acqua
17 g lievito compresso

Per creare il fermento spontaneo

300 g peperone di Carmagnola
600 g acqua a 35°C
60 g zucchero
15 g miele

Per il fermento di peperone

290 g fermento spontaneo di peperoni rossi di Carmagnola
250 g farina "0" (220-240W)

Per l'impasto

biga
fermento di peperoni
170 g farina semola rimacinata di grano duro
20 g malto
50 g sale
300 g polpa di peperoni rossi cotti al forno
60 g olio evo
400 g acqua

Nota: Tempi di impastamento

Impastatrice a spirale: 4 minuti in prima velocità, 8 minuti in seconda velocità
Temperatura finale impasto: 27°C.

Preparazione

Per la biga

Inserite il lievito con la farina, la semola e tutta l'acqua e iniziate a mescolare: l'impasto deve risultare molto grezzo. Trasferite in un contenitore, coprite con della pellicola alimentare e lasciate lievitare a 16-18°C per 12-16 ore.

Per il fermento spontaneo di peperone

Per il fermento di peperone utilizzate una bottiglia di plastica da 1,5 lt,

inserite i peperoni a piccoli pezzi all'interno della bottiglia, unite il liquido composto da acqua, zucchero e miele e lasciate fermentare per circa 3 giorni in un ambiente caldo.

Per il fermento di peperone

Scolate i peperoni e tenete da parte il liquido colorato.

Mescolate al fermento ottenuto la farina per ottenere una crema soffice. Mettete a lievitare a temperatura ambiente per ulteriori 12-14 ore, o fino al giorno successivo.

Per l'impasto

Nel cestello della planetaria mettete il fermento di peperone, la biga, farina, malto, olio e polpa di peperoni cotto al forno.

Lasciate impastare, e a metà lavorazione aggiungete il sale, poi a maglia glutinica formata unite l'acqua in più riprese.

Bagnatevi le mani prima di lavorare l'impasto dando delle pieghe e inseritelo in un contenitore oliato.

Lasciate lievitare per 60-90 minuti a 28°C fino al raddoppio di volume dell'impasto.

Quindi staccatelo dalle pareti della ciotola e rovesciatelo sul piano di lavoro.

Ottenete panetti da 250-300 g a forma circolare e inseriteli nella cassetta per la successiva lievitazione.

Lasciate lievitare per circa 60-90 minuti a temperatura ambiente.

Quindi togliete i panetti dalla cassetta e stendeteli delicatamente prima sul tavolo da lavoro con le dita e poi inseriteli dentro ai padellini oliati. Irrorate con olio evo e infornate a 260°C per 10-12 minuti circa.

Sfornate i padellini e posizionate su una griglia a raffreddare.

Consigli

In questo impasto si raggiunge un'idratazione intorno al 75%. L'idratazione è sempre legata alla tipologia delle farine usate.

Consiglio di verificare la quantità di acqua da inserire rispetto all'utilizzo delle farine utilizzate.

Per questo, controllate sempre la maglia glutinica prima di inserire tutta la quantità di acqua prevista nella ricetta fornita.



LO SFINCIONE PALERMITANO

Introduzione

In questa lezione faremo una lievitazione diretta e veloce utilizzando il lievito di birra per guidarvi a realizzare sua maestà lo sfincione.

Ingredienti per 1 teglia da 60x40 cm

Per l'impasto

1000 g farina "0" (220-240W)
100 g strutto
40 g lievito di birra
80 g zucchero
25 g sale
500 g acqua

Per la salsa al pomodoro

400 g pomodori pelati
300 g cipolla bianca
3 g capperi dissalati
10 g acciughe
q.b. sale
q.b. pepe
30 g olio evo

Per la farcitura finale

30 g pane grattugiato tostato
200 g caciocavallo grattugiato

Preparazione

Per l'impasto

Inserite tutti gli ingredienti nella planetaria e impastate per circa 10 minuti.

L'impasto realizzato è simile alla focaccia alla genovese e lo strutto donerà una certa morbidezza.

Pesate un pezzo da 1400 g per una teglia 60x40 cm.

Fate lievitare per 15-20 minuti a temperatura ambiente.

Stendete l'impasto sul piano da lavoro con un matterello e trasferitelo in una teglia già oliata.

Per la salsa al pomodoro

Fate soffriggere la cipolla tagliata finemente con olio, capperi e acciughe, dopodiché aggiungete i pomodori pelati e fate cuocere a fuoco alto per qualche minuto. Continuate la cottura a fuoco basso per 1 ora.

Per la farcitura finale

Condite con la salsa di pomodoro l'impasto nella teglia e distribuitelo bene.

Fate lievitare al caldo per 40-50 minuti, fino al raddoppio.

Maestri dell'Arte Bianca

Pizze & Focacce

di Debora Rossetto

Una volta lievitato lo sfincione, cospargete il composto di caciocavallo grattugiato e pane grattugiato tostato. Fate cuocere in forno a 250°C per 10-12 minuti circa, quindi sfornate e servite freddo.

Consigli

Potete condire in ultimo, prima di infornare, anche con dell'origano e un filo di olio.

