

Impasto per pizza con pasta madre

Ho iniziato a sperimentare l'uso del **lievito madre**, e una delle prime cose che ho fatto è utilizzarlo per fare la pizza. Dato che la pasta madre è già un impasto bilanciato di acqua e farina, non cambia molto le dosi a cui siamo abituati; basta sostituirla al lievito di birra, utilizzandola in dose di circa 100 gr di pasta madre ogni 500 di farina utilizzata, e aumentare di poco la dose di acqua nell'impasto. La pizza risulta più saporita, senza retrogusto di lievito, e ottimamente bilanciata.



Il tempo di esecuzione si allunga, in quanto normalmente i lievitati con pasta madre dovrebbero sempre maturare almeno 10-12 ore in frigorifero prima di iniziare la lievitazione. Quindi conviene impastare la sera precedente per avere poi la pasta pronta e lievitata per la sera.

Ingredienti per circa 4 persone:

- 350 gr farina 0
- 150 gr di farina Manitoba
- 100 gr di pasta madre appena rinfrescata (leggi l'**articolo**)
- 300 gr acqua tiepida
- 1 cucchiaio di malto d'orzo (o zucchero semolato)
- 1 cucchiaino di sale
- 20 gr di olio extra vergine d'oliva

Effettuare un rinfresco della pasta madre come d'abitudine. Fare lievitare 2-3 ore in luogo caldo, dopodichè prelevarne

100gr da utilizzare per la pizza, e riporre il resto in frigorifero come al solito.

Nella ciotola dell'impastatrice sciogliere la pasta madre tagliata a pezzetti nell'acqua tiepida, frullando fino ad ottenere un'emulsione, poi aggiungere l'olio, il sale e il malto e mescolare. **La pasta madre, a differenza del lievito di birra, non teme il sale**, quindi quest'ultimo si può tranquillamente unire insieme al resto degli ingredienti subito, a contatto. Aggiungere le farine setacciate poi impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Usando un'impastatrice, circa 3-4 minuti dopo che la pasta si sarà ben incordata sul gancio.

Trasferire l'impasto in una terrina capiente leggermente unta di olio, coprire bene con pellicola trasparente e trasferire in frigorifero a maturare per almeno 12 ore (io di solito la preparo dopo cena, poi la lascio in frigorifero fino alla mattina del giorno dopo).

La mattina successiva estrarre la pasta dal frigorifero e spostare in luogo caldo e riparato (io uso il forno spento). Lasciare lievitare fino a sera; stendere a questo punto nelle teglie, tirando la pasta abbastanza sottile (circa 3-4mm); sarebbe meglio lasciare la pasta a contatto diretto con la lamiera, senza usare la carta forno, in questo modo il fondo si cuoce in modo più uniforme e la pizza non rimane umida; condire a piacere, lasciare lievitare ancora una mezz'ora poi cuocere, alla massima temperatura che il forno permette, per circa 10/15 minuti, finchè il condimento non risulta ben cotto e la pasta inizia a colorare bene senza seccare troppo.