

La pizza di Gabriele Bonci



Ingredienti:

1 kg farina 0

800 ml acqua

1 bustina lievito liofilizzato (secco)

20 g sale fino

40 g olio di oliva

farcia per la pizza

Mettete nella ciotola la farina ed il lievito liofilizzato...



... e iniziate aggiungere l'acqua un po per volta, mescolando con il cucchiaino.



Dopo aver incorporato tutta l'acqua aggiungete l'olio ed il sale.



Continuate a mescolare con il cucchiaino per far assorbire l'olio. Non vi preoccupate se rimangono grumi. Mettete l'impasto in altra ciotola oleata, coprite con la pellicola e lasciate lievitare 1 ora.

Togliete l'impasto sulla spianatoia infarinata, con le mani date una forma rettangolare e praticate delle pieghe: portate il lato destro e quello sinistro verso il centro, poi il lato basso e quello alto verso il centro. Ripetete altre 2 volte

questa sequenza di pieghe. Formate una palla e mettete nella ciotola oleata. Coprite con la pellicola e lasciate riposare 20 minuti. Togliete di nuovo l'impasto e ripetete il ciclo di pieghe per 3 volte. Mettete ancora l'impasto nella ciotola oleata, lasciate riposare 20 minuti e ripetete il ciclo di pieghe. Alla fine l'impasto va messo nella ciotola grande oleata, coperto con la pellicola e lasciato nel frigo, nella parte bassa, per 18-24 ore. Raddoppierà di volume.



Togliete dal frigo, lasciate riposare 10 minuti, poi dividete l'impasto in 6 porzioni uguali (dose valida per la teglia diametro 26). Ad ogni pezzo praticate le pieghe e lasciate lievitare 90 minuti.



Stendete l'impasto con le mani nella teglia oleata e farcite a piacere. Poggiate la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande. Per la prima pizza usate fiamma alta 10 minuti, poi fiamma media 10 minuti. Dalla seconda pizza in poi usate 7 minuti fiamma alta e 7 minuti fiamma media.



Togliete sul piatto e...



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.