Pomì
O Così. O Pomì.

Pizza rianata

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Farcitura

- Acciughe sott'olio: 4-5 filetti
- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Pecorino: 70 gr
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucchero: q.b.

Impasto

- Acqua a temperatura ambiente: 240 gr
- Farina 0: 400 gr
- Lievito di birra fresco: 10 gr (o 3 gr di lievito di birra secco)
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Sale: 8 gr
- Zucchero: 1 cucchiaino raso

Preparazione

1. In una ciotola versate la farina*, lo zucchero, il lievito, aggiungete man mano l'acqua ed iniziate ad impastare.
   (Se usate il lievito di birra fresco scioglietelo in poca acqua presa da totale).
   Verso la fine aggiungete il sale e l'olio. Impastate con vigore per circa 5 minuti fino a quando diventa elastico e liscio. Se usate la planetaria usate prima il gancio K per mescolare e poi quello ad uncino per impastare. Se impastate a mano, lavorate prima tutto in ciotola e poi su un piano di lavoro leggermente infarinato sbattendo più volte l'impasto sul tavolo.
2. Se volete potete fare anche un giro di pieghe. Allargate un po' l'impasto dandogli una forma rettangolare e procedete alle pieghe: prendete un lato dell'impasto e ripiegatelo verso il centro, fate la stessa cosa con il lato opposto e fate così anche per gli altri due lati. Arrotondate l'impasto e mettetelo in una ciotola leggermente unta d'olio, coprite bene con la pellicola alimentare. Fate lievitare fino al raddoppio, ci vorranno circa 3-4 ore. (i tempi variano secondo la temperatura di casa e la quantità di lievito). Preparate il condimento: frullate con un minipimer i ***pomodori a cubetti Pomì***, condite con un filo d'olio, un pizzico di zucchero, aglio a pezzetti ed aggiustate di sale. Unite il prezzemolo tritato, ed un po' di origano e mescolate.
3. Rovesciate l'impasto al centro di una teglia 30x40 cm leggermente unta con l'olio e spolverata con un po' di semola. Stendete la pizza in teglia condite con il sugo di pomodoro, le acciughe, il pecorino grattugiato, spolverate con abbondante origano. Fate riposare la pizza a temperatura ambiente fino a quando il forno non raggiungerà la temperatura. Preriscaldate il forno a 250° statico. Fate cuocere per circa 10 minuti su ripiano più basso del forno e poi altri 8-10 minuti in quello centrale. Sfornate e servite.

***Nota**: potete utilizzare anche metà farina 0 e metà farina di semola rimacinata.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr