Pizza Rossa alla Romana



Tempo di preparazione: 120 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua fresca: 700/750 gr
- Aglio secco: q.b.
- Farina forte da pizza: 1000 gr
- Lievito di birra fresco: 2 gr
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Origano: q.b.
- Peperoncino a piacere: q.b.
- Sale: 25 gr
- Sale: q.b.
- Semola rimacinata di grano duro per la stesura: q.b.

Preparazione

Una pizza leggera e croccante, tipica dei forni romani, che è possibile riprodurre a casa, con pochi ingredienti di ottima qualità e un po' di tecnica. Ecco la ricetta!

1. In una impastatrice formate l'impasto, partendo dalla farina e dal lievito e unendo l'acqua poca alla volta. Alla fine unite il sale e terminate l'impasto.
2. Trasferite l'impasto in un contenitore leggermente unto e coprite, lasciandolo a temperatura ambiente fino a quando inizierà a lievitare (ci vorranno 1/2 ore).
3. Spostate il contenitore ben coperto in frigorifero per 18/24 ore. Dopo questo tempo dividete l'impasto ancora freddo in panetti da 420/450 g l'uno.
4. Mettete a lievitare in ciotole singole oliate leggermente e coperte.
5. Condite il pomodoro a vostro piacimento con sale, origano, aglio secco e peperoncino e olio extravergine di oliva.
6. Quando i panetti saranno lievitati accendete il forno e portatelo a 250°.
7. Stendete i panetti su un generoso letto di semola rimacinata e trasferite su teglie in ferro blu leggermente unte.
8. Condite generosamente con il pomodoro insaporito e terminate con olio.
9. Cuocete in forno caldo per circa 10/12 minuti, avendo cura di controllare che la base della pizza si cuocia alla perfezione!
10. Appena sfornata la pizza condite generosamente ancora con olio per finire e gustate calda!

For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr

