La ricetta della pizza di zucca con passata brick Pomì



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Impasto

- Farina manitoba: 300 gr
- Farina tipo 0: 150 gr
- Farina di semola rimacinata: 50 gr
- Acqua a temperatura ambiente: 150 gr
- Lievito di birra fresco: 2 gr
- Sale fino: 15 gr
- Zucca mantovana già cotta in forno: 150 gr
- Olio d’oliva: 10 ml

Condimento

- Passata di pomodoro Pomì: 500 gr
- Mozzarella per pizza: 100 gr
- Olive taggiasche: 15 gr
- Taralli sbriciolati: q.b.
- Olio d’oliva: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Soffice, colorata e ricca di sapori: la **pizza di zucca** è un’alternativa originale alla classica **pizza Margherita fatta in casa**, perfetta soprattutto durante la stagione autunnale. In questa ricetta la zucca non viene utilizzata semplicemente come condimento, ma entra direttamente nell’impasto della pizza, rendendolo morbido e leggermente dolce.

A completare la preparazione ci sono la Passata di Pomodoro Brick Pomì, la mozzarella, le olive taggiasche e i fiori di zucca freschi. Il tocco finale? Una manciata di taralli sbriciolati, che aggiunge una piacevole nota croccante.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr



Come preparare la pizza di zucca

La **particolarità** di questa ricetta **è proprio nell'impasto** che è **creato con la zucca** che viene preparata in crema e incorporata alle farine. La **cottura** si svolge in **due fasi**.

Come preparare la purea di zucca

Per prima cosa, occuparsi della zucca. Mettere la **zucca mantovana** già cotta in forno in un contenitore alto, aggiungere un filo di olio di oliva e un pizzico di sale,

quindi frullare con un minipimer.

Come preparare l'impasto della pizza alla zucca

Sciogliere il **lievito di birra** fresco nell'acqua a temperatura ambiente. Aggiungere circa metà della farina prevista dalla ricetta e mescolare fino a ottenere un composto morbido e omogeneo. Coprire con un canovaccio e **lasciar riposare per circa 15 minuti**.

Trascorso un quarto d'ora, incorporare la farina rimanente, il **sale**, **10 ml di olio di oliva** e la **purea di zucca** precedentemente preparata. Lavorare il tutto con cura, in modo che gli ingredienti risultino ben amalgamati e la zucca si distribuisca uniformemente nell'impasto. Coprire nuovamente e lascia riposare per altri 15 minuti.

Continuare fino a ottenere una purea liscia e cremosa, senza pezzi. La consistenza non deve essere eccessivamente liquida: una zucca ben cotta e asciutta permette infatti di incorporarla più facilmente nell'impasto senza modificarne troppo l'idratazione. Lasciare quindi la crema di zucca da parte mentre prepari la prima parte dell'impasto.

Fare le pieghe e lasciare riposare

Trasferire l'impasto su un piano leggermente infarinato e procedere con le pieghe, portando i lembi dell'impasto verso il centro. Riporre l'impasto nella ciotola, coprirlo e lasciarlo riposare per altri 15 minuti. Ripetere questa operazione per due volte. Le pieghe aiutano a dare maggiore struttura all'impasto e permettono di ottenere una pizza più soffice e ben sviluppata durante la cottura.

Condire con Passata di Pomodoro Pomì, mozzarella e olive

Trascorsi i primi 5 minuti, estrarre la teglia dal forno e distribuire sulla superficie la **Passata di Pomodoro Pomì in brick**. Aggiungere un filo di olio e un pizzico di sale, quindi completare con la mozzarella per pizza e le olive taggiasche.

Rimettere la teglia in forno, questa volta sul ripiano centrale, e lasciar proseguire la **cottura per altri 5 minuti**. Poi, gli **ultimi cinque minuti** circa accendere il **grill**, controllando la pizza negli ultimi minuti per ottenere una superficie ben dorata.

Completare con fiori di zucca e taralli

Una volta sfornata, completare la pizza **aggiungendo a crudo i fiori di zucca freschi** e i **taralli sbriciolati**. I fiori di zucca aggiungono una nota delicata e fresca, mentre i taralli creano un piacevole contrasto croccante con la morbidezza dell'impasto e della mozzarella. **Lasciar riposare la pizza per circa 10 minuti** prima di tagliarla e servirla.

Come ottenere una pizza di zucca soffice e ben lievitata

Per ottenere un buon risultato è importante partire da una zucca cotta e non troppo acquosa. Se la purea contiene molta acqua, infatti, l'impasto potrebbe risultare più difficile da lavorare. Anche se inizialmente appare morbido, evitare di aggiungere subito altra farina: durante i riposi e le pieghe l'impasto acquisterà gradualmente maggiore struttura. È altrettanto importante rispettare i tempi di riposo indicati e lavorare l'impasto senza schiacciarlo troppo durante la stesura. In questo modo si preserva l'aria incorporata durante la lievitazione.

Infine, la prima cottura nella parte bassa del forno aiuta a ottenere una base ben cotta, prima di procedere con la farcitura.