

# Ricetta per Pizza in Teglia *Croccante*

**Tempo:**

 3 ore

**Difficoltà:**



**Impasto:**



## • Ingredienti:

- 500 g di farina per pizza in teglia
- 250-275 g di acqua fredda (50-55% idratazione)
- 25 g di lievito fresco (o 8 g di lievito secco)
- 10 g di sale
- 15 g di olio extravergine di oliva

## • Procedimento:

Versa la farina in una ciotola e forma una fontana al centro.

Sciogli il lievito in 200 g di acqua fredda e aggiungila gradualmente alla farina, mescolando fino ad assorbimento.

Unisci l'olio e impasta per incorporarlo.

Aggiungi il sale e la restante acqua (50 g), poco alla volta, continuando a mescolare. Otterrai un impasto rugoso.

Cospargi con un filo d'olio la circonferenza dell'impasto e lascialo riposare per 10 minuti.

Impasta per 2 minuti, aggiungi nuovamente un filo d'olio e ripeti il riposo di 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.

Copri l'impasto e lascia lievitare per 1 ora, o fino al raddoppio.

Versa l'impasto sul piano di lavoro e dividilo in 3 panetti da circa 290 g ciascuno.

Ungi una teglia (30x40) e adagia un panetto al centro. Versa un filo d'olio sull'impasto per evitare che si attacchi alle mani e stendi delicatamente: allunga prima dalle estremità, poi premi con i polpastrelli fino a coprire uniformemente la teglia.

Copri e lascia lievitare per 30 minuti.

Farcisci con pomodoro o con un filo d'olio. Preriscalda il forno alla massima temperatura e inserisci la teglia sul piano centrale per 18 minuti, girala dopo 8 minuti.

Aggiungi la mozzarella 4 minuti prima della fine della cottura.

Sforna la pizza, aggiungi un filo d'olio e servi ben calda.



**MOLINO  
VIGEVANO**  
1936

# Ricetta per Pizza in Teglia *Soffice*

**Tempo:**

🕒 12 ore

**Difficoltà:**



**Impasto:**



## • Ingredienti:

500 g di farina per pizza in teglia  
350 g di acqua fredda da frigo (70% idratazione)  
3 g di lievito fresco o 1,5 g di lievito secco  
10 g di sale  
15 g di olio extravergine di oliva.



## • Procedimento:

Versa la farina in una ciotola e fai un buco (fontana) al centro.

\*se vuoi impastare a mano è fondamentale che l'acqua si fredda da frigo!

Sciogli il lievito in 300 g di acqua fredda da frigo e aggiungila gradualmente alla farina, mescolando fino a completo assorbimento.

Aggiungi il sale e la restante acqua (50 g) poco alla volta, continuando a mescolare. L'impasto sarà rugoso. Ora aggiungi l'olio e impasta finché non sarà completamente assorbito.

Cospargi la circonferenza dell'impasto con un filo d'olio e lascialo riposare per 10 minuti.

Impasta per 2 minuti, aggiungi nuovamente un filo d'olio e ripeti il riposo di 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.

Copri l'impasto con pellicola o un canovaccio umido e lascialo lievitare in frigorifero a 4-5°C per 10-12 ore o fino al raddoppio. Dopo 12 ore, toglì l'impasto dal frigorifero e lascialo acclimatare per 1 ora a temperatura ambiente.

Versa l'impasto sul piano di lavoro e dividilo in 2 panetti da circa 440 g ciascuno.

Unghi una teglia (30x40) e adagia un panetto al centro. Versa un filo d'olio sull'impasto per evitare che si attacchi alle mani e stendi delicatamente: allunga prima dalle estremità, poi premi con i polpastrelli fino a coprire uniformemente la teglia.

Copri e lascia lievitare per 30 minuti.

Farcisci con pomodoro o con un filo d'olio. Preriscalda il forno alla massima temperatura e inserisci la teglia sul piano centrale per 18 minuti, girala dopo 8 minuti.

Aggiungi la mozzarella 4 minuti prima della fine della cottura.

Sforna la pizza, aggiungi un filo d'olio e servi ben calda.

**V. MOLINO**  
**VIGEVANO**  
1936

# Ricetta per Pizza in Teglia *ad Alta Idratazione*

**Tempo:**

 **24 ore**

**Difficoltà:**



**Impasto:**



## • **Ingredienti:**

500 g di farina per pizza in teglia  
400 g di acqua fredda da frigo (80% idratazione)  
3 g di lievito fresco o 1,5 g di lievito secco  
10 g di sale  
15 g di olio extravergine di oliva.



## • **Procedimento:**

Versa la farina in planetaria. Sciogli il lievito in 300 g di acqua fredda da frigo e aggiungila gradualmente alla farina, aziona la prima velocità, quando l'impasto si sarà formato, aziona una velocità più elevata e inizia ad inserire a filo altri 50 g di acqua.

Quando l'acqua sarà completamente assorbita, aggiungi il sale e la restante acqua a filo (50 g), continuando a impastare con velocità più elevate. Infine, abbassa di nuovo la velocità e inserisci l'olio a filo

Cospargi la circonferenza dell'impasto con un filo d'olio, copri e lascia riposare per 10 minuti.

Dopo il riposo, fai 3 pieghe di rinforzo ogni 15 minuti: solleva un lembo di impasto, tiralo verso il centro e ripeti per tutti e 4 i lati.

Tra una serie di pieghe e l'altra, copri l'impasto e lascialo riposare per 15 minuti.

Dopo l'ultima piega, copri l'impasto con pellicola e trasferiscilo in frigorifero a 4-5°C per 24 ore.

Trascorse le 24 ore, togli l'impasto dal frigorifero e lascialo a temperatura ambiente per 1-2 ore, finché non risulta più rilassato e lavorabile.

Ungi la teglia/leccarda del forno con olio extravergine d'oliva. Trasferisci l'impasto nella teglia e stendilo delicatamente con i polpastrelli. Non esercitare troppa pressione per preservare le bolle d'aria.

A questo punto copri la teglia e lascia riposare per 30-40 minuti a temperatura ambiente.

Preriscalda il forno alla massima temperatura. Farcisci l'impasto con polpa di pomodoro o solo un filo d'olio. Inforna la pizza sul piano centrale e cuoci per 20-22 minuti.

Per garantire una cottura uniforme ruota la teglia dopo 10 minuti.

Aggiungi la mozzarella 4 minuti prima della fine della cottura.

Sforna la pizza, aggiungi un filo d'olio e servi ben calda.

**V. MOLINO**  
**VIGEVANO**  
1936