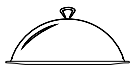


PIZZA ALLA ROMANA



Pizze a legna



Totale peso a crudo: 2233 g



Shelf-life a -18°C: 2 mesi

Ingredienti

900 g farina 280W
150 g farina di riso
450 g li.co.li.
430 g acqua
3 g lievito di birra in polvere
30 g sale
30 g zucchero semolato
60 g uova intere
150 g vino bianco secco
30 g olio extravergine d'oliva

Procedimento

Impastare le farine con tutti gli ingredienti tranne il sale e il 20% dell'acqua. Una volta formata una pasta liscia, unire il sale e il resto dell'acqua, in modo che si formi un impasto morbido. Lasciar puntare per 30 minuti, quindi dare una piega di forza. Riporre la pasta a lievitare in un mastello leggermente unto a 26°C per due ore circa. A questo punto pezzare in forme da 280 g l'una e lasciar lievitare le palline negli appositi cassoni, sempre a 26°C e con il 70% di umidità, in modo che non si formino incrostazioni, oppure in frigorifero tutta la notte coprendo i cassoni con i coperchi.

A palline lievitate, stenderle sulla farina senza fare il cornicione e piuttosto sottilmente (l'assenza di cornicione, lo spessore fine e la croccantezza sono le caratteristiche della pizza in stile romano, che la differenziano dalla napoletana). Condire a piacere e cuocere nel forno a legna come una pizza napoletana, ma con calore più moderato, in modo da lasciar il tempo alla pasta di diventare croccante. In alternativa, cuocere in forno refrattario a 270°C per 3-4 minuti. Nella versione a legna è possibile eliminare l'uovo che ha lo scopo di aiutare la colorazione della pasta nelle cotture a gas o elettriche.

Le caratteristiche della “scrocchiarella”

Nata in epoca recente, si parla all'incirca del secondo dopoguerra, ovvero quasi 200 anni dopo la pizza napoletana, la pizza romana si distingue da quest'ultima per la sua alveolatura, per l'impasto leggero e digeribile, e per la poca crescita durante la cottura. Diffusa a Roma dalla seconda metà degli anni Cinquanta, è una pizza tonda, sottile e friabile, con un cornicione basso e croccante al morso – non a caso viene descritta come “scrocchiarella” -, perfetta per essere tagliata a spicchi.

