



lombardia

TRANCIO MILANESE

La pizza al trancio a Milano è quella di “Spontini”, omonima pizzeria in via Spontini che ha creato e perfezionato il suo stile di pizza fin dal 1953. La sua storia parte dalla Sicilia, dallo Sfincione palermitano portato dapprima in Toscana e sviluppatosi nella zona di Lucca e Montecatini, dove questa pizza al taglio impastata con farina di grano tenero inizia a piacere molto alle persone del luogo. Negli anni '50 viene poi portata a Milano nella pizzeria Spontini e, nel tempo, è diventata la famosa pizza lombarda. È un impasto di focaccia fatta lievitare in un tegame tondo e farcita con pomodoro e fior di latte a fette.

Ingredienti

DOSI PER 22 PIZZE DA 350 G

BIGA

1500 g farina tipo 0 W 330-350
675 g acqua (45% sulla farina in biga)
15 g lievito di birra fresco (1% sulla farina in biga)

IMPASTO FINALE

3500 g farina tipo 0 W 220-240
2075 g acqua (55% idratazione finale sulla farina totale)
100 g sale (2% sulla farina totale)
35 g lievito di birra fresco (1% sulla farina di rinfresco)

Procedimento

BIGA

Miscela per un minuto il lievito e l'acqua. Inserisci nella farina e impasta tutto per circa 3 minuti facendo attenzione a non formare impasto. Lascia fermentare per 16-18 ore a 16-18°C.

IMPASTO FINALE

Impasta la farina con 1800 g di acqua per 5 minuti. Ferma la macchina e lascia in autolisi per 30 minuti. Ricomincia aggiungendo la biga, il lievito e inizia a impastare con 3/4 dell'acqua della ricetta. A metà impastamento inserisci il sale e dopo 2 minuti passa in seconda velocità finendo di versare poco alla volta l'acqua.

Temperatura finale impasto: 24-26°C.

Lascia puntare per 10 minuti. Spezza e forma i panetti del peso desiderato in base alla dimensione delle teglie che utilizzi. Dopo 30 minuti di riposo inizia a stendere i panetti aiutandoti con un mattarello o una sfogliatrice e inserisci nei tegami unti con olio extravergine d'oliva.

Condisci con salsa di pomodoro pelato e lascia lievitare per circa 4 ore a 25°C.

FINITURA COTTURA

Cuoci in forno statico a circa 300°C per 4-5 minuti. Sforna, inserisci il fior di latte a fette o tritato e, se vuoi, l'origano e continua la cottura per altri 2-3 minuti.

