



**Lieviti e Farine** Via G. La Farina is. 92 N° 96 98123 - Messina

Tel. 090 2135645 Mobile: 3931582090 - 3317445088

Mail. [lievitiefarine@gmail.com](mailto:lievitiefarine@gmail.com)

**Pizza di grani Antichi varietà Russello**

### Ingredienti

Farina di Russello MolinOro	gr 1000
Acqua	Gr 700
Olio Extravergine di Oliva	Gr 80
Finum	Gr 50
Sale	Gr 25

### **PROCEDIMENTO:**

In una ciotola capiente mescola la farina con il lievito madre secco. Aggiungi l'acqua e mescola con l'aiuto di un cucchiaino di legno, aggiungi l'olio, mescola e il sale. Trasferisci l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e continua a lavorarlo fino a renderlo liscio, forma una palla, coprila con la pellicola e lascia riposare per 30 minuti. Trascorsa la mezz'ora inizia con delicatezza ad appiattire l'impasto aiutandoti con i polpastrelli, e cerca di ottenere un rettangolo, e fai le pieghe: suddividolo in tre parti uguali, tira e ripiega una parte dall'esterno su se stessa verso il centro, fai la stessa piega con l'altra parte. Adesso le stesse pieghe si fanno nel rettangolo stretto che si è formato dalla sovrapposizione delle due pieghe precedenti: lo suddivi ancora in tre parti e si sormonta da un lato esterno verso il centro. Sormonta l'altro lato come il precedente, schiaccia leggermente e capovolgi il tutto sotto sopra in modo da avere in superficie la parte liscia senza piegature. Ripeti le pieghe per altre due volte a distanza di 15-20 minuti tra loro. Forma una palla, richiudi l'impasto su se stesso e mettilo in una ciotola molto capiente unta di olio. Ungi leggermente la superficie dell'impasto e copri con pellicola trasparente e posiziona la ciotola nella parte bassa del frigo per almeno 18-24 ore. Tira fuori l'impasto dal frigo e portalo a temperatura ambiente (circa 10-15 minuti) Spezza con un tarocco l'impasto in due o tre pezzi, a seconda delle teglie che hai a disposizione e sul piano di lavoro con farina, delicatamente con i polpastrelli, dai la forma della teglia. Ungi leggermente la teglia e trasferisci l'impasto, condisci come più ti piace. Cuoci le pizze a forno già caldo a 240° per circa 25-30 minuti avendo cura di spostare a metà cottura la teglia dalla parte bassa a quella alta del forno per non rischiare di cuocerla troppo. Conditela con una passata fresca di datterini, fior di latte (messi negli ultimi 5 minuti di cottura), foglie di basilico e un filo di olio evo.