

Quali caratteristiche ha una pizza veloce fatta in casa? L'impasto tradizionale per la [pizza](#), lasciato lievitare a lungo, possiede una leggerezza e una digeribilità impareggiabile. Spesso però, quando la voglia di pizza chiama, ci si trova a ripiegare su prodotti da asporto che non soddisfano o, peggio ancora, provocano un'inesauribile sete durante la notte. Non sempre è possibile attendere il tempo necessario per ottenere un impasto maturato a lungo (come quello della [pizza bianca](#)) e la vita moderna spesso non concede di organizzarsi con giorni di anticipo per preparare l'impasto della pizza. Vi spiegherò quindi la procedura per realizzare una pizza veloce fatta in casa, con un impasto veloce che sia pronto in circa 3 ore, dall'unione degli ingredienti alla fine della cottura della pizza. Il requisito necessario per ottenere un impasto per pizza di questo tipo è utilizzare [una farina debole](#), che abbia quindi una bassa forza e tenore proteico: questo ci permetterà di ricavare un prodotto leggero e digeribile nonostante le poche ore a disposizione. La [farina manitoba](#) e, in generale, le farine dette per pizza non sono indicate in questo caso, poiché sviluppano parecchio glutine.

ingredienti per 4 persone

Farina 00 400 gr
Acqua tiepida 250 gr
Lievito di birra fresco 5 gr
Olio extravergine di oliva 10 gr
Sale 10 gr
Zucchero 1 pizzico
Pomodori pelati 300 gr
Mozzarella 250 gr

Preparazione pizza veloce fatta in casa

1 Procuratevi una ciotola che possa farvi lavorare agevolmente e versateci l'acqua tiepida: il leggero calore dell'acqua è necessario per dare modo ai lieviti di attivarsi, poiché state preparando un impasto con tempi stretti e vi serve una lievitazione esplosiva. Sciogliete quindi [lievito](#) e zucchero in acqua e, una volta terminato, versateci tutta la farina. Eliminate i grumi con un cucchiaino di legno e iniziate a impastare con una mano dentro la ciotola, aiutandovi girandola in senso orario con l'altra mano, simulando così il lavoro di un'impastatrice professionale.

2 Ripiegate l'impasto su se stesso lavorandolo per circa 5 minuti, unite il sale e l'olio impastando per qualche altro minuto e fermatevi per circa 10 minuti coprendo la ciotola con un canovaccio. Riprendete l'impasto lavorandolo sul piano allo stesso modo della ricetta della [pizza in teglia](#), fino a ottenere una massa compatta e leggermente appiccicosa: è importante che non ci siano più grumi. Ungete un contenitore capiente con dell'olio extravergine e poneteci l'impasto coprendolo con pellicola trasparente. A questo punto servono due condizioni fondamentali per la lievitazione, calore e umidità: fate scaldare dell'acqua in un pentolino fino a ebollizione e mettetelo nel forno spento vicino all'impasto, chiudendo la porta. Avrete ottenuto una camera di lievitazione. Lasciate che l'impasto cresca nel forno.



3 Per una pizza in teglia alta, morbida e soffice (come quella che vedete realizzata nelle foto di questa ricetta), tirate fuori l'impasto dal forno dopo 1 ora e stendetelo delicatamente sul banco di lavoro spolverizzato di farina. Trasferite quindi l'impasto in una teglia leggermente unta di olio e finite di stenderlo con delicatezza per preservare i gas di lievitazione.



4 Conditelo con pomodori pelati spezzettati a mano o passati al passaverdura e un filo di olio extravergine; mettete la teglia nel forno spento a lievitare per altri 30 minuti. A questo punto tirate fuori la teglia per [preriscaldare il forno](#) alla massima temperatura per almeno 30 minuti.



5 Cuocete la pizza sul pavimento del forno per almeno 10 minuti; condite poi con la mozzarella e trasferite la teglia in alto (a $\frac{3}{4}$ di altezza del forno) per terminare la cottura: ci vorranno circa 3-4 minuti e la mozzarella dovrà essersi sciolta. Qualora voleste invece una pizza in teglia più bassa e croccante, dovreste lasciare l'impasto a lievitare nel forno per circa un'ora e mezzo; tiratelo fuori stendendolo delicatamente sul banco di lavoro spolverizzato di farina e trasferitela in una teglia unta leggermente di olio. Anche in questo caso il forno dovrà essere preriscaldato alla temperatura più alta possibile per almeno 30 minuti e la pizza dovrà cuocere senza mozzarella per almeno 10 minuti. Condite con la mozzarella e terminate la cottura esattamente come per la versione precedente. Potete spolverizzare la pizza con dell'origano prima di servirla in tavola.

VARIANTE PIZZA VELOCE FATTA IN CASA

Qualora voleste fare pizze differenti dalla classica margherita, ricordatevi che ogni condimento ha il proprio tempo di cottura, quindi regolatevi di conseguenza per evitare di stracuocere o lasciare ancora crudo qualche ingrediente.

