LA RICETTA COMPLETA · NAPOLETANA

Impasto per pizza napoletana: la mia ricetta completa



Hendrik Kleinwächter · The Bread Code



ACQUA	SALE	LIEVITO FRESCO	PER PANETTO	DALL'IMPASTO ALLA PIZZA
60%	2%	0,15%	270 g	circa 24 ore

IN BREVE

La sera impasta farina forte con il 60% di acqua, il 2% di sale e lo 0,15% di lievito fresco, dividi l'impasto in panetti da 270 g e mettili subito nelle cassette per impasto. Lasciali lievitare durante la notte a temperatura ambiente, da 12 a 14 ore, finché non sono cresciuti di circa la metà, poi metti in frigo tutta la cassetta. Tirala fuori 2 ore prima di infornare, stendi i panetti a mano e cuocili alla massima temperatura del tuo forno.

Ingredienti

INGREDIENTE	% DEL PANETTIERE	2 PIZZE	4 PIZZE	6 PIZZE	8 PIZZE
Farina forte, con tante proteine: controlla la confezione, più ce ne sono, meglio è	100%	333 g	666 g	1.000 g	1.333 g
Acqua a temperatura ambiente	60%	200 g	400 g	600 g	800 g
Sale	2%	7 g	13 g	20 g	27 g
Lievito fresco troppo poco per la bilancia da cucina: usa una bilancia di precisione	0,15%	0,5 g	1 g	1,5 g	2 g
Lievito secco	0,05%	0,17 g	0,33 g	0,5 g	0,67 g

Panetti da 270 g ciascuno. Qualsiasi altra quantità la calcola il calcolatore online.

Cosa ti serve

Bilancia da cucina
per la farina, l'acqua, il sale e i panetti

Bilancia di precisione
pesa con una precisione di 0,01 g, così la minuscola quantità di lievito è esatta

Cassette per impasto con coperchio
lì dentro lievitano i panetti, e tutta la cassetta va in frigo

Tarocco
tiene pulito il piano di lavoro, divide l'impasto e tira fuori i panetti dalla cassetta

Forno con funzione grill
con acciaio o pietra per pizza. In alternativa una padella di ghisa per il fornello, oppure un forno per pizza

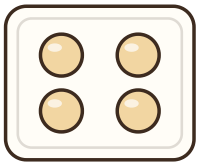
Semola e pala per pizza
così la pizza scivola nel forno

Come funziona: la giornata di un panetto

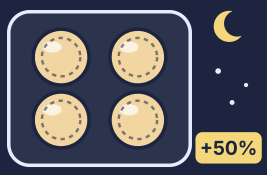
Esempio: pizza domani alle 20:00. L'impasto fa quasi tutto da solo; tu intervieni quattro volte.



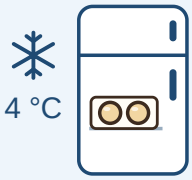
20:00
Impasta
Farina, acqua, sale e lievito, circa 5 minuti a mano



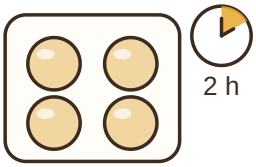
SUBITO DOPO
Panetti in cassetta
da 270 g ciascuno, coperchio chiuso



DURANTE LA NOTTE
Lasciali lievitare
12–14 ore a temperatura ambiente, finché non sono cresciuti di circa la metà



AL MATTINO
In frigo
tutta la cassetta. Una pausa fino a sera, e va bene anche più a lungo



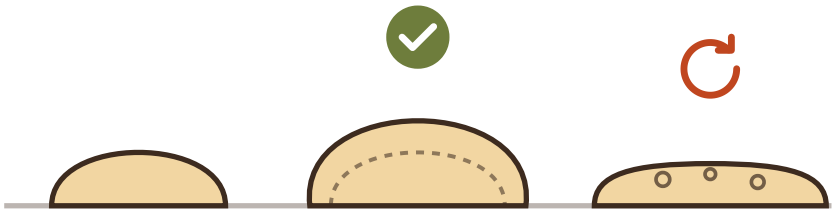
18:00
Fuori dal frigo
2 ore per tornare a temperatura ambiente; rilassati lo sono già



20:00
Stendi, condisci, cuoci
in forno in meno di 60 secondi, alla massima temperatura

Il controllo della lievitazione al mattino

Così appaiono di lato i panetti nella cassetta.



Troppo presto
aspetta ancora un po'

Al punto giusto: +50%
in frigo

Troppo lievitati
rifai i panetti, falli lievitare di nuovo

Passo dopo passo

1 LA SERA

Impasta a mano per circa 5 minuti

Metti farina, acqua, sale e lievito in una ciotola e impasta tutto a mano per circa 5 minuti. Non lavorare l'impasto con forza: amalgama solo finché non restano né farina asciutta né grumi. A mano sviluppi la sensibilità per l'impasto, e all'inizio questo aiuta molto.

Poi fai il test della membrana: tira un pezzetto così sottile che la luce ci passi attraverso senza che si strappi. Se regge, l'impasto è pronto.

2 SUBITO DOPO AVER IMPASTATO

Staglia subito i panetti

Pesa pezzi da 270 g e staccali con il tarocco. Con ogni pezzo forma un panetto liscio, trascinandolo sul piano di lavoro senza farina: così la superficie si tende. Non formarli troppo stretti. Metti i panetti nelle cassette e chiudi il coperchio.

3 DURANTE LA NOTTE

Lasciali lievitare a temperatura ambiente

Le cassette restano sul piano di lavoro per tutta la notte. Con così poco lievito i panetti impiegano all'incirca da 12 a 14 ore per crescere di circa la metà. Più è calda la tua cucina, più in fretta va: se fa caldo, usa acqua un po' più fredda; sotto i 20 °C, usa il doppio del lievito.

4 AL MATTINO

Cresciuti della metà? Tutta la cassetta va in frigo

Quando i panetti sono cresciuti di circa il 50%, metti tutta la cassetta in frigo. Fuori lieviterebbero troppo. In frigo ti aspettano fino a sera, e intorno ai 4 °C, dopo un po', non succede più niente. Così, se cambi programma, ci restano semplicemente più a lungo.

Sono lievitati troppo e si sono appiattiti? Con il lievito non è un dramma: rifai i panetti e lasciali lievitare ancora una volta.

5 2 ORE PRIMA DI INFORNARE

Tira fuori la cassetta

Togli la cassetta dal frigo 2 ore prima di quando vuoi infornare, così i panetti tornano a temperatura ambiente. Rilassati lo sono già: nessuno li ha toccati da quando li hai formati la sera prima, quindi si stendono facilmente.

6 STESURA

Stendi a mano, condisci in fretta

Metti abbondante semola sul piano di lavoro, così poi la pizza non si attacca alla pala. Con il tarocco tira fuori un panetto dalla cassetta e appoggialo sulla semola. Schiaccialo dal centro verso l'esterno e lascia stare il bordo: così spingi l'aria nel cornicione. Poi sollevalo da un lato e giralo, lasciando che sia la gravità a stenderlo, finché al centro non è spesso solo da 1 a 2 mm.

Condiscila e infornala, tutto in meno di 60 secondi, altrimenti comincia ad attaccarsi.

7 COTTURA

Cuoci alla massima temperatura

Forno di casa: accendi la funzione grill e porta il forno alla massima temperatura. Un acciaio o una pietra per pizza dà ancora un po' di calore in più: preriscaldalo nel forno per almeno 30 minuti e cuoci la pizza lì sopra, vicino al grill, finché il cornicione non è ben colorito.

Padella di ghisa: porta al massimo il fornello e il forno, con la funzione grill. Metti un po' di olio d'oliva e di semola nella padella fredda e distribuiscili con un foglio di carta da cucina. Adagia l'impasto steso nella padella e allargalo fino al bordo: finché la padella è fredda, non c'è fretta. Aggiungi la salsa e cuoci sul fornello per circa 2 minuti, girando la padella perché niente bruci in un punto solo. Poi aggiungi formaggio e olio, e metti la padella sotto il grill, il più vicino possibile, per 60–90 secondi.

Forno per pizza: intorno ai 450 °C una pizza cuoce in 60–90 secondi. Girala durante la cottura, così si colora in modo uniforme.

Varianti

Senza cassette o con il lievito madre: tutto l'impasto in un unico contenitore

Lascia lievitare tutto l'impasto durante la notte in un unico contenitore grande con coperchio. Occupa anche meno spazio in frigo. Al mattino, quando è cresciuto di circa la metà, il contenitore va in frigo.

3 ore prima di infornare, forma i panetti e lasciali riposare a temperatura ambiente sotto un canovaccio umido. I panetti appena formati hanno bisogno di queste 3 ore per rilassarsi; nelle cassette hanno avuto tutta la notte. Se al mattino l'impasto è già molto fermentato, forma i panetti appena ti alzi e mettili in frigo.

Lievito madre invece del lievito di birra

Al posto del lievito usa il 5% di lievito madre solido, a circa il 60% di idratazione. Per 4 pizze servono **32 g** di lievito madre con 647 g di farina, 388 g di acqua e 13 g di sale. Usa il metodo con un unico contenitore descritto qui sopra. Il lievito madre perdona meno del lievito: i panetti lievitati troppo non si possono semplicemente riformare.

Poco tempo: la pizza in una o due ore

Se devi infornare all'ultimo momento, usa più lievito: il 3% della farina come lievito fresco, oppure l'1% come lievito secco. Per 4 pizze servono **20 g** di lievito fresco o 6,7 g di lievito secco. Aggiungi anche l'1% di malto enzimaticamente attivo (diastasico), cioè 6,7 g; il malto inattivo non accelera niente. Così tutto va più in fretta: appena i panetti sono cresciuti di circa la metà, stendi e cuoci.

Cosa tralascio di proposito

- ✕ **Poolish e biga**
  Li lascio fuori volutamente. Nei miei test non ho sentito alcuna differenza di sapore.
- ✕ **48 ore e più in frigo**
  Alcuni tengono l'impasto della pizza in frigo per giorni, e molte ricette promettono 48 ore. Per me non ha alcun senso: in frigo la fermentazione è semplicemente più lenta. Questo impasto può fare lo stesso, ci resta solo più a lungo: intorno ai 4 °C, dopo un po', non succede più niente.
- ✕ **Un impasto veloce come standard**
  Con più lievito e un po' di malto si fa in una o due ore; le quantità sono qui sopra. Io consiglio una notte, con una piccola quantità di lievito fresco.

Margherita

Per la salsa schiaccio i pomodori San Marzano con una forchetta e aggiungo circa 1 g di sale ogni 100 g. Tutto qui. Per ogni pizza: circa 50–60 g di salsa, fior di latte spezzettato, qualche foglia di basilico e un filo d'olio d'oliva. Non caricarla troppo.

Avanzi

L'impasto avanzato diventa un ottimo pane. Per due persone mi piace cuocere sei pizze e congelarne tre: lasciale raffreddare, avvolgile nella pellicola o in un vecchio cartone della pizza e mettile subito nel congelatore.

La ricetta online, con il calcolatore per qualsiasi quantità
https://pizza-calculator.the-bread-code.io/it/ricetta-impasto-pizza-napoletana