Ricette
pizza Bonci
in pdf
Crisemaxincucina

risemaxincucin

Cris e Max

risemaxincucin

risemaxincucin

Impasto base

Ingredienti:

1kg di farina tipo 0

800 ml di acqua

7 grammi di lievito di birra liofilizzato

20 grammi di sale

40 grammi di olio extravergine d’oliva

In una ciotola di vetro capiente mettete la farina ed il lievito , aggiungete un po' di acqua ed iniziate a girare con un cucchiaio di legno.

Continuate ad aggiungere tutta l'acqua e quando il composto è ben amalgamato aggiungete il sale e l'olio.

Lavorate ancora il composto fino a quando gli ingredienti si sono amalgamati, se ci sono ancora grumi non vi preoccupate.

Oliate leggermente un'altra ciotola e mettete il composto ottenuto, coprite con pellicola e fate lievitare per 60 minuti.

Vedrete che trascorsi i 60 minuti l'impasto risulterà bello liscio.

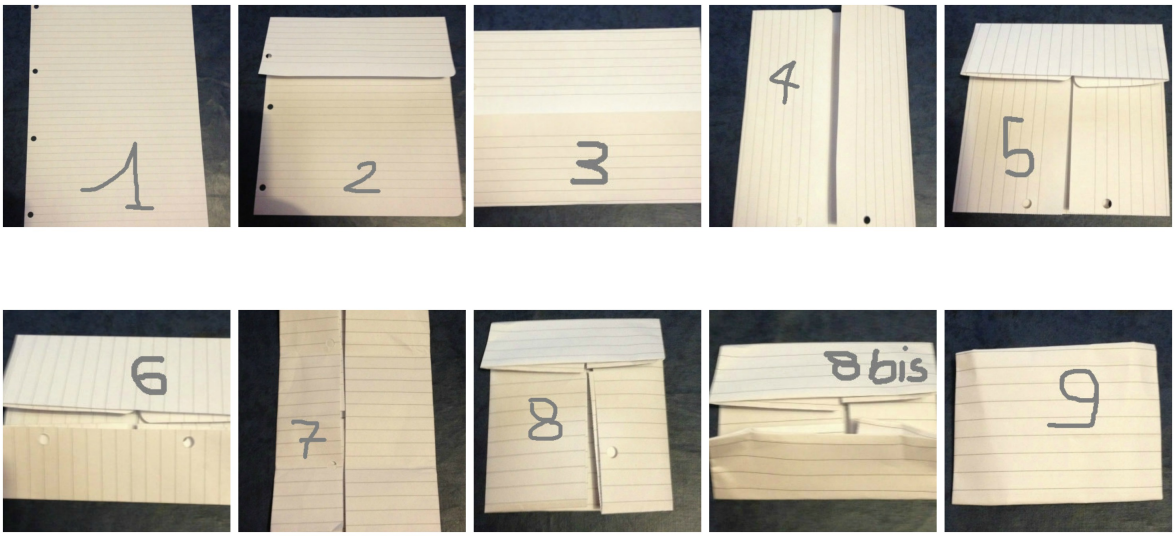
Trascorsa l'ora mettete il composto su una spianatoia di legno ben infarinata, con le mani date la forma quasi rettangolare al composto, ed ora iniziate a fare le famose pieghe:

tirate il lato basso del rettangolo e ripiegatelo metà su se stesso, ora fate la stessa cosa con il lembo in alto, tiratelo verso il basso e chiudetelo su se stesso,

Ora girate l'impasto di 90 gradi in modo che la giuntura tra la parte bassa e quella alta sia perpendicolare a voi.

Ripetete questa operazione di pieghe per tre volte, prendete l'impasto e formate una palla e mettetelo a lievitare in una ciotola unta di olio e coperta da pellicola, e ripetete l'operazione delle pieghe per altre due volte ogni venti minuti .

Ho fatto un tutorial con le pieghe, immaginate che anziché aver un foglio avete l'impasto ma con il foglio si vedono meglio i passaggi.



Dopo aver effettuato i tre passaggi delle pieghe mettete l'impasto in un contenitore molto ampio (raddoppierà di volume) sempre leggermente oliato e mettete in frigo nella parte bassa per 18/24 ore.

Trascorse le 18/24 ore, tirate fuori l'impasto lasciate riposare per 10 minuti e poi mettete l'impasto sulla spianatoia ben infarinata di farina di grano duro e dividete l'impasto in pezzi da 350 grammi.

Ad ogni pezzo praticate le pieghe e fate lievitare per 90 minuti.

Trascorsi i 90 minuti stendete con le mani ogni pezzo di impasto fatto a mano pizza Bonci mettetelo in una teglia unta di olio.

Condite con i pelati e mozzarella, salate e fate cuocere a forno già caldo alla massima temperatura prima nella parte bassa del forno per i primi dieci minuti e poi spostate la teglia nella parte centrale del forno per altri 10/15 minuti circa, il tempo varia molto dal tipo di forno!

Pizza al vero pomodoro

Ingredienti per 4 teglie 30×21:

Impasto base

Treccia vaccina

pomodorini

origano

sale

Il giorno prima di mangiare la pizza fate l'impasto base, mettetelo in

frigo dopo aver fatto le famose pieghe e il giorno dopo riprendete l'impasto.

Seguite sempre la ricetta base ed arrivate al punto in cui avete steso la pasta nelle teglie e lo avete fatto ancora lievitare.

Ora procediamo con la pizza al vero pomodoro.

Prendete la treccia vaccina asciugatela bene, sfilacciatela e tagliatela a pezzettini piccoli, metteteli su un panno ad asciugare.

Prendete i pomodorini lavateli ed asciugateli bene e tagliateli a metà.

Sull'impasto mettete una spolverizzata abbondante di origano.

Gabriele ha spiegato nella sua ricetta che mettere l'origano sulla pasta ha il vantaggio che durante la cottura non si brucia e in questo modo si sente il gusto e il profumo dell'origano.

Sopra l'origano mettete i pezzettini di treccia in modo uniforme.

Ora mettete i pomodorini sulla mozzarella, alcuni incastonandoli nella pasta altri solo appoggiandoli sulla mozzarella, salate.

Versate un filo d'olio extravergine d'oliva sulla pizza, mi raccomando solo un filo!

Infornate a forno già caldo alla massima potenza prima per dieci minuti nella parte bassa del forno poi per altri 10/15 minuti nella parte centrale del forno.

Ora non vi resta che gustare la pizza! Buon appetito

Pizza rossa classica

Ingredienti per 4 teglie 30×21:

Impasto base

passata di pomodoro

sale

origano (facoltativo)

Per prima cosa dovete preparare l'impasto base, ricordatevi che la particolarità dell'impasto e che deve stare in frigo per quasi 24 ore quindi partite a fare l'impasto il giorno prima.

Seguite tutte le indicazioni per fare la pizza fino a quando avete steso l'impasto nelle teglie e fatto lievitare.

Ora in una ciotola mettete la passata di pomodoro (circa mezza bottiglia) e aggiungete il sale, girate bene ed assaggiate che vada bene di sale, considerate che non mettete altri ingredienti.

Mettete la salsa di pomodoro sulla base della pizza, mettetene uno strato omogeneo su tutta la base e se volete potete mettere sopra una spolverata di origano.

Bonci consiglia di usare i pelati, il risultato secondo me è migliore ma a casa mia preferiscono la passata di pomodoro…..

Accendete il forno alla massima temperatura, infornate nella parte bassa del forno e dopo una decina di minuti passate la pizza rossa nella parte centrale del forno e terminate la cottura, ci vorranno altri 10 minuti, considerate che ha poco condimento e cuoce più velocemente.

Servire caldissima o a temperatura ambiente.

Pizza con le patate

Ingredienti per 4 teglie rettangolari:

impasto base

5 o 6 patate lesse gialle

2 mozzarelle treccia

sale q.b.

olio di oliva q.b.

Preparate l'impasto base, quando avete steso l'impasto nella teglia mettete su tutta la superficie la mozzarella treccia sbriciolata.

Le patate lesse, dovete farle lessare con la buccia e poi quando sono cotte le sbucciate, mi raccomando le patate devono essere a pasta gialla.

Prendete le patate lesse rotte a piccoli pezzi con le mani sulla mozzarella, mettendole in modo regolare e anche sui bordi della pizza, mettete l'olio di oliva su tutta la pizza, salate, e mettete ancora della mozzarella soprattutto nelle parti vuote.

Accendete il forno alla massima potenza e quando è a temperatura infornate prima nella parte bassa del forno per una decina di minuti e poi al centro del forno, tempo di cottura 25/30 minuti circa.

Focaccia di grano duro

Ingredienti:

1 kg di farina di grano duro

600/800 grammi di acqua

7 grammi di lievito secco

2 cucchiai di olio di oliva extravergine

10 grammi di sale

pangrattato

pomodorini datterino circa 500 grammi

origano

olio

sale

cipolle (facoltative)

In una ciotola capiente mettete la farina di grano duro, aggiungete metà acqua e con un cucchiaio di legno iniziate a girare e a far assorbire l'acqua, aggiungete lo lievito e continuate a lavorare il composto aggiungendo altra acqua.

Quando avete un composto abbastanza omogeneo aggiungete l'olio e il sale, lavorate un po' e trasferite il composto nella spianatoia spolverizzata di farina di grano duro.

Lavorate bene il composto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

In un contenitore a chiusura ermetica mettete un filo d'olio e poi mettete il panetto.

Chiudete il contenitore e mettetelo in frigo nella parte più bassa per 12 ore circa.

Io per praticità ho diviso l'impasto in due e l'ho messo in due contenitori separati.

Io ho fatto impasto alla sera e l'ho lasciata tutta la notte.

Il giorno dopo prima di usarla lasciatela a temperatura ambiente per un’ora circa chiusa nel suo contenitore.

Trascorse le 12 ore o più, aprite il contenitore e spargete del pangrattato sull’impasto,

mettete la teglia sopra leggermente oliata

e girate il tutto

ungete di olio ancora un po' la teglia e stendete la pasta allargandola con le mani in modo che copra tutta la teglia.

Prendete i pomodorini datterino, (io ho usato i ciliegino) li tagliate a metà e li condite con olio e origano e li mettete sulla pasta incastonandoli come gioielli.

Io ho preparato i pomodorini una mezzora prima in questo modo hanno preso gusto.

Aggiungete anelli di cipolla (se piace, io non l'ho messa) tagliati sottilmente e fate lievitare per 30/60 minuti.

Accendete il forno alla massima potenza infornate prima nella parte bassa poi a metà cottura la metto nella parte centrale.

Tempi di cottura 25 minuti a forno statico.

Sfornate e consumate caldissima.

Focaccia tipo Genovese

Ingredienti:

1 kg di farina tipo 0

800 ml di acqua

16 grammi di sale

7 grammi di lievito secco

25/30 grammi di stutto

Per emulsione:

olio evo q.b.

sale grosso q.b.

In una ciotola capiente mettete la farina, unite il lievito e parte dell'acqua ed iniziate a girare il composto con un cucchiaio, ora aggiungete il sale, lavorate ancora ed aggiungete lo strutto e sempre girando la restante acqua.

Trasferite il composto sulla spianatoia e lavoratelo ancora fino ad ottenere un omogeneo.

Mettete la pasta in una ciotola oliata e coprite con pellicola e fate lievitare fino a quando non avrà raddoppiato di volume.

Questo impasto deve lievitare poco rispetto alle altre pizze di Bonci , perchè una lunga lievitazione toglierebbe la fragranza alla focaccia.

Trasferite la pasta in una teglia unta d'olio, stendete bene la pasta con le mani e fate tante fossette, mettete sopra l'olio a filo e bagnatela con 1 bicchierino di acqua e salate.

Fate lievitare ancora per 60 minuti.

Infornate in forno a 210° nella parte più bassa, quando la focaccia è infornata abbassare a 190° e fatela cuocere per 10 minuti, poi trasferitela nella parte centrale del forno per altri 20 minuti circa.

Sfornate e irrrorate ancora di olio d'oliva se dovesse risultare asciutta.
Consumare caldissima.

Ps. con questo quantitativo io ho fatto due teglie rettangolari grosse.

Nel nostro blog potete trovare tantissime altre ricette di Gabriele Bonci:

http://blog.giallozafferano.it/crisemaxincucina/