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, lascia riposare l'impasto 15 minuti, poi dividilo in panetti da 270 g e mettili 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
quello che consiglio per ogni impasto: lì dentro lievitano i panetti, e tutta la cassetta va in frigo

Tarocco
tiene pulito il piano di lavoro, divide l'impasto e stacca i panetti nella cassetta per tirarli fuori

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

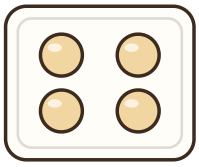
Semola e pala per pizza
così la pizza scivola nel forno

Come funziona: la giornata di un panetto

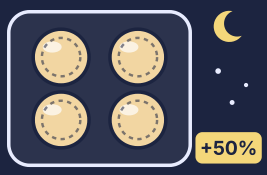
Esempio: pizza domani alle 20:00. L'impasto fa quasi tutto da solo; tu intervieni quattro volte.



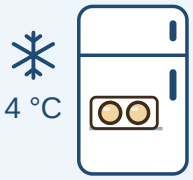
20:00
Impasta
Farina, acqua, sale e lievito, circa 5 minuti a mano



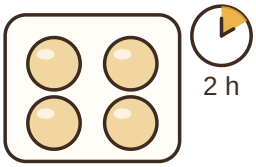
15 MINUTI DOPO
Panetti in cassetta
da 270 g ciascuno, coperchio chiuso



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



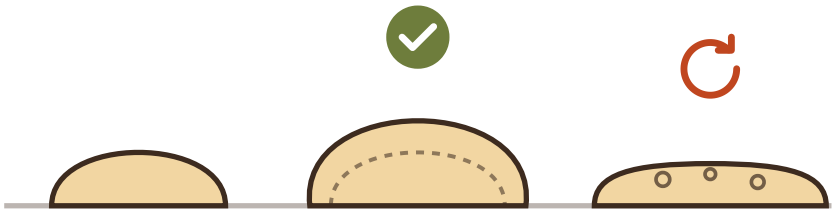
18:00
Fuori dal frigo
2 ore per tornare a temperatura ambiente; rilassati lo sono già



20:00
Stendi, condisci, cuoci
condita e in forno in circa 90 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 15 MINUTI DOPO AVER IMPASTATO

Prima il riposo, poi staglia i panetti

Non formare subito i panetti: dopo averlo impastato, lascia riposare l'impasto 15 minuti. Poi 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.

Non sono ancora ben lisci? Aspetta altri 15 minuti e riformali.

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 già molto fermentati? Allora la cassetta va subito in frigo. Sono lievitati troppo e si sono appiattiti? Con il lievito non è un dramma: rifai i panetti e lasciali lievitare ancora una volta. Con il lievito madre non funziona.

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 e anche sui panetti, così poi la pizza non si attacca alla pala. Con il tarocco stacca ogni panetto nella cassetta, tiralo fuori 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.

Da quando la condisci a quando la inforni hai circa 90 secondi, mai più di 2 minuti, 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: tutto l'impasto in un unico contenitore

Le cassette sono ciò che consiglio, per ogni impasto, anche con il lievito madre. Se non ne hai, 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, stendilo e ripiegalo una volta e mettilo subito in frigo fino a 3 ore prima di infornare.

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. Come con il lievito, lascia riposare l'impasto 15 minuti dopo averlo impastato, poi dividilo in panetti e mettili nelle cassette. Il lievito madre perdona meno del lievito: i panetti lievitati troppo non si possono semplicemente riformare. Se succede, la prossima volta usa acqua più fredda per l'impasto o ancora meno lievito madre. Per questo la pizza con il lievito madre è la più difficile delle varianti.

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 un impasto super veloce consiglio anche fino all'1% di malto secco enzimaticamente attivo (diastasico). Per 4 pizze servono 666 g di farina, 400 g di acqua, 13 g di sale, **20 g** di lievito fresco o 6,7 g di lievito secco, e fino a 6,7 g di malto.

Il malto è solo una scorciatoia: i suoi enzimi trasformano la farina più in fretta, così la pizza ha un sapore migliore e l'impasto cuoce meglio. Una lunga fermentazione ottiene lo stesso risultato, per questo consiglio sempre la lievitazione di una notte. Ma se hai poco tempo, così funziona bene.

Forma i panetti subito dopo i 15 minuti di riposo, non più tardi, altrimenti lievitano troppo in fretta e non riesci più a stenderli bene. Appena i panetti sono cresciuti di circa la metà, stendi e cuoci. Se un panetto lievita troppo perché tutto quel lievito lavora così in fretta, riformalo e aspetta un po'.

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