



La ricetta della pizza fatta in casa di **Ciro Salvo**



IL CUCCHIAIO D'ARGENTO



Ognuno vi darà la sua ricetta, segreti e certezze inclusi. Questa però è quella di **Ciro Salvo**, per fare la pizza a casa buona, leggera e digeribile. Seguite le sue indicazioni, non otterrete una 50 kalò ma una **buona pizza fatta in casa**.

Gli ingredienti, l'impasto e la lievitazione

1/2 litro di acqua
20 grammi di sale
6 g di lievito di birra fresco
700-750 g di farina

Per farla buona a casa serve **un po' di lievito in più** di quanto se ne impieghi in pizzeria. In mezzo litro di acqua fredda dal rubinetto ne sciogliamo un quarto di cubetto da 25 grammi (circa 6 grammi). Iniziamo a versare la farina nell'acqua, 2/3 circa, mischiandola con un cucchiaino ed eseguendo un movimento a spirale, cercando di far **amalgamare bene l'acqua e la farina**. Quando l'impasto avrà consistenza semiliquida uniamo il sale.

Continuiamo a impastare con il cucchiaino e a versare la farina a pioggia, poca per volta, sempre con un **movimento circolare**, spingendo l'impasto verso i bordi della ciotola, per **eliminare i grumi e far assorbire bene la farina**. Quando la consistenza sarà semisolida potremo continuare l'impasto a mano.

IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

E qui viene la parte della preparazione in cui la manualità è determinante (guardate il video). L'impasto può essere versato sul piano di lavoro e **terminato a mano** (anche in caso fosse arrivati fino a questo punto con una planetaria, finitelo a mano). Il movimento che compie **Ciro** è forte, solleva l'impasto e lo schiaccia con i pugni per far **legare bene farina e acqua, e dare elasticità all'insieme**. **Ciro** ci mette qualche minuto: a casa potrebbe volerci di più. Quando l'impasto è **liscio e morbido** (non deve essere duro) è pronto: a questo punto si mette in un recipiente unto di olio e coperto, a lievitare per **almeno 7-8 ore**. Trascorso questo tempo si porziona in **palline da 250 g** ognuna da disporre in un cassetto con chiusura ermetica per **altre 7-8 ore**. Dopo questa doppia lievitazione si può procedere alla preparazione della pizza.



La farcitura

Ora si può **stendere l'impasto nella teglia, ben unta** per evitare che attacchi in cottura. Stendiamo il disco in modo uniforme, non schiacciamo il cornicione, **partiamo dal centro** e spostiamo l'aria verso i bordi, senza schiacciarli mai. Meglio usare un pomodoro pelato per condirla, 'possibilmente un San Marzano', ci raccomanda **Ciro**, 'è dolce e ha la giusta densità'. Stendetelo sempre lasciando libero il bordo che in cottura si deve gonfiare. Possiamo mettere il basilico ora, oppure a fine cottura.

Condiamola con del fior di latte o della mozzarella di bufala tagliata a pezzetti che lascerete **riposare qualche ora in frigo per far perdere i liquidi**. La pizza non va farcita con fette di mozzarella troppo grandi per evitare che la consistenza della mozzarella sovrasti la consistenza dell'impasto.

La cottura

In pizzeria naturalmente la cottura è in forno a legna mentre a casa siamo costretti a usarne uno elettrico. La temperatura deve essere di **250-300 gradi**, ovvero la temperatura massima del nostro forno già raggiunta, a **forno statico**. **Nella prima fase** poggiamo **la teglia sul piano del forno 5-6 minuti**, controlliamo la cottura poi **spostiamo la teglia al centro del forno per altri 7-8 minuti**.

Tre suggerimenti preziosi

A **fine cottura** aggiungiamo del **parmigiano grattugiato**, non facciamolo prima per preservarne il gusto. Allo stesso modo usiamo l'**olio extravergine d'oliva** a fine cottura, così si sprigionerà tutto il gusto e il profumo del prodotto. A casa si può aggiungere la **mozzarella** negli ultimi 2-3 minuti di cottura, in questo modo non la si fa fondere troppo.



Apri gallery