



La Casa del Lievito

La pizza di formaggio marchigiana



Fabio Franco



La Casa del Lievito

La casa del lievito - Fabio Franco - www.casadellievito.it - 348 2649364

La pizza di formaggio è un prodotto tipico di alcune regioni del centro Italia e viene preparata nel periodo pasquale da tutte le famiglie fin dai tempi antichi, ognuna con la propria ricetta.

Nelle Marche, per tradizione si mangia per la colazione del giorno di Pasqua accompagnata con salame e uova sode colorate assieme ai bambini, ma anche durante il pranzo assieme alla coratella di agnello, le cotolette col manico, i piconi, le olive ascolane e i cremini.

In zone diverse viene anche chiamata crescita di Pasqua o in altri modi, ma si tratta di prodotti abbastanza simili tra loro, accomunati da una presenza importante di formaggio grattugiato all'interno dell'impasto; alcune varianti prevedono anche l'inserimento di formaggio a cubetti.

Una volta veniva realizzata con lievito madre e si portava a cuocere nei forni, perché non tutti in casa ce l'avevano, poi in tempi più moderni si è iniziato a prepararla con un impasto diretto e grandi quantità di lievito di birra, necessario a far lievitare un impasto così ricco di grassi e di formaggio.

Quella che vi propongo è la mia rivisitazione di una ricetta tradizionale di Ascoli Piceno, che viene da sempre preparata dalla famiglia di Laura Bartolini; è grazie a lei che me l'ha gentilmente passata, che ho potuto capire le percentuali dei vari ingredienti, così da poterla rielaborare in chiave più moderna.

La mia ricetta si realizza a due impasti, sia nella versione con lievito madre che in quella con lievito di birra, con il vantaggio di poterla preparare con una minima quantità di lievito, ottenendo un prodotto leggero, voluminoso e saporito.

Pianifica i tempi per non trovarti in difficoltà con gli orari

Questa è un'idea di massima dei tempi necessari e degli orari in cui potresti iniziare la preparazione:

Versione con lievito compresso

Con lievitazione notturna: primo impasto alle 19:00, secondo impasto alle 07:00, cottura alle 10:30.

Tutto in giornata: primo impasto alle 8:00, secondo impasto alle 14:00, cottura alle 18:30.

Versione con lievito madre

Rinfresco lievito alle 14:30, primo impasto alle 17:00, secondo impasto alle 08:30, cottura alle 15:00.

Con lievitazione mista, i tempi della lievitazione finale si accorciano.

Pizza di formaggio marchigiana con lievito compresso

Ingredienti	Ricetta base	1100g
primo impasto		
farina per grandi lievitati	750	321
uovo intero	300	128
lievito compresso	8	3
latte	230	98
tuorlo d'uovo	100	43
zucchero semolato	25	11
olio extravergine di oliva	80	34
strutto	50	21

secondo impasto		
primo impasto lievitato	1.543	659
farina W330/340	250	107
latte prima dose	160	69
malto diastatico	7	3
lievito compresso	12	5
sale	25	11
pepe macinato	2	1
strutto	50	21
parmigiano grattugiato	220	94
pecorino grattugiato	220	94
latte seconda dose	80	34
totale	2.569	1.098

La colonna di destra è calcolata per ottenere 1100g di impasto adatti ad uno stampo da panettone da 1 kg o due da 500g.

Volendo è possibile aggiungere sulla dose da 1100g, altri 70g di formaggio Emmentaler o simile tagliato a cubetti, ottenendo un totale di circa 1170g che vanno messi comunque tutti nello stampo da 1 kg o in due da 500g.

Questa ricetta prevede un doppio impasto, in questo modo si ottiene un prodotto buono e leggero, utilizzando quantità modeste di lievito, evitando retrogusti indesiderati.

Il procedimento è identico per qualsiasi tipologia di impastatrice; nel caso usi una planetaria gli impasti vanno lavorati con il gancio, possibilmente a spirale.

Procedimento primo impasto

Metti nella ciotola dell'impastatrice la farina, l'uovo intero, il lievito compresso e il latte, inizia ad impastare lavorando finché non sarà perfettamente incordato; aiutati staccando di tanto in tanto l'impasto dalle pareti della ciotola e se vedi che tende ad attaccarsi, aumenta la velocità di lavorazione.

Ogni tanto prendi l'impasto tra le mani imburrate e valuta la consistenza, indipendentemente dell'aspetto visivo che potrebbe avere durante la lavorazione.

Quando l'impasto sarà perfettamente incordato, liscio ed elastico, inserisci il tuorlo e lo zucchero, falli assorbire completamente, se serve aumenta la velocità.

Inserisci lo strutto, fallo assorbire e infine inserisci l'olio, tutto in una volta, lavora a velocità sostenuta fino a completo assorbimento; maneggia sempre l'impasto con le mani ben imburrate, perché è appiccicoso.

Metti l'impasto in un contenitore graduato ben imburato, appiattiscilo sul fondo, segna il livello di partenza e mettilo a lievitare coperto, o imburato in superficie, ad una temperatura tra 18 e 24 gradi per circa 12 ore, fino a che il volume non sia almeno quadruplicato; se anche dovesse crescere più del quadruplo e addirittura collassare, non è assolutamente un problema perché utilizzando lievito compresso non si incorre nel problema dell'acidità.

Procedimento secondo impasto

Metti nella ciotola dell'impastatrice la farina, il malto, il lievito compresso e il primo impasto lievitato, avvia la macchina e mentre gira aggiungi circa 1/3 della prima dose di latte; lavora fino ad incordare perfettamente l'impasto quindi aggiungi la restante parte della prima dose di latte in due o tre volte.

Aggiungi il sale, il pepe e lo strutto, se serve aumenta la velocità e lavora fino a completo assorbimento.

Aggiungi i formaggi grattugiati lavorando a velocità media, falli incorporare perfettamente, infine aggiungi la seconda dose di latte un po' per volta fino a completo assorbimento, aumentando leggermente la velocità.

Togli l'impasto dalla macchina e se vuoi inserisci il formaggio a cubetti a mano, come descritto a pagina 8.

Per le operazioni successive vai a pagina 8

Pizza di formaggio marchigiana con lievito madre

Ingredienti	Ricetta base	1100g
primo impasto		
farina per grandi lievitati	750	307
uovo intero	300	123
lievito madre	150	61
latte	180	74
tuorlo d'uovo	100	41
zucchero semolato	50	20
sale	15	6
olio extravergine di oliva	80	33
strutto	50	20

secondo impasto		
primo impasto lievitato	1.675	685
farina W330/340	250	102
latte prima dose	160	66
malto diastasio	7	3
lievito compresso (facoltativo)	10	4
sale	10	4
pepe macinato	2	1
strutto	50	20
parmigiano grattugiato	220	90
pecorino grattugiato	220	90
latte seconda dose	80	33
totale	2.684	1.098

La colonna di destra è calcolata per ottenere 1100g di impasto adatti ad uno stampo da panettone da 1 kg o due da 500g.

Volendo è possibile aggiungere sulla dose da 1100g, altri 70g di formaggio Emmentaler o simile, tagliato a cubetti, ottenendo un totale di circa 1170g che vanno messi comunque tutti nello stampo da 1 kg o in due da 500g.

Questa ricetta prevede un doppio impasto, in questo modo si ottiene un prodotto buono e leggero. Questa versione può essere realizzata con solo lievito madre, oppure a lievitazione mista, quindi con l'inserimento di lievito compresso previsto in una piccola quantità facoltativa solo nel secondo impasto; l'aggiunta di lievito compresso consente di accelerare i tempi e contenere quindi l'apporto di acidità da parte del lievito madre, ottenendo un prodotto dal gusto diverso.

Il procedimento è identico per qualsiasi tipologia di impastatrice; nel caso usi una planetaria gli impasti vanno lavorati con il gancio, possibilmente a spirale.

Il lievito madre può essere di qualsiasi tipologia: semisolido, solido o liquido e va utilizzato sempre nella stessa quantità prevista dalla ricetta, senza apportare nessuna variazione ai liquidi o alla farina.

Preparazione del lievito madre semisolido

Se utilizzi lievito madre semisolido, con idratazione di circa il 75%, fai un semplice rinfresco con pari quantità di lievito e farina, oltre al 75% di acqua sulla quantità di farina; quando il volume del lievito sarà raddoppiato rispetto al volume iniziale, puoi procedere all'impasto.

Preparazione del lievito madre liquido

Se utilizzi lievito madre liquido, con idratazione di circa il 100%, fai un semplice rinfresco con pari quantità di lievito, farina e acqua; quando il lievito avrà aumentato il suo volume del 50% rispetto al volume iniziale, puoi procedere all'impasto.

Preparazione del lievito madre solido

Se utilizzi lievito madre solido, con idratazione di circa il 50%, fai un semplice rinfresco con pari quantità di lievito e farina, oltre al 50% di acqua sulla quantità di farina; quando il lievito sarà poco più che raddoppiato rispetto al volume iniziale, potrai procedere all'impasto.

Procedimento primo impasto

Metti nella ciotola dell'impastatrice la farina, l'uovo intero, il lievito madre e il latte, inizia ad impastare lavorando finché non sarà perfettamente incordato; aiutati staccando di tanto in tanto l'impasto dalle pareti della ciotola e se vedi che tende ad attaccarsi, aumenta la velocità di lavorazione.

Ogni tanto prendi l'impasto tra le mani imburrate e valuta la consistenza, indipendentemente dell'aspetto visivo che potrebbe avere durante la lavorazione.

Quando l'impasto sarà perfettamente incordato, liscio ed elastico, inserisci il tuorlo e lo zucchero, falli assorbire completamente, se serve aumenta la velocità.

Inserisci lo strutto e il sale, falli assorbire e infine inserisci l'olio, tutto in una volta, lavora a velocità sostenuta fino a completo assorbimento; maneggia sempre l'impasto con le mani ben imburrate, perché è appiccicoso.

Metti l'impasto in un contenitore graduato ben imburato, appiattiscilo sul fondo, segna il livello di partenza e mettilo a lievitare coperto o imburato in superficie, ad una temperatura di circa 25/26 gradi fino a che il volume non sia quadruplicato; in questo caso non superare il quadruplo del volume per non avere problemi di acidità.

Procedimento secondo impasto

Metti nella ciotola dell'impastatrice la farina, il malto, il lievito compresso facoltativo e il primo impasto lievitato, avvia la macchina e mentre gira aggiungi circa 1/3 della prima dose di latte; lavora fino ad incordare perfettamente l'impasto quindi aggiungi la restante parte della prima dose di latte in due o tre volte.

Aggiungi il sale, il pepe e lo strutto, se serve aumenta la velocità e lavora fino a completo assorbimento.

Aggiungi i formaggi grattugiati lavorando a velocità media, falli incorporare perfettamente, infine aggiungi la seconda dose di latte un po' per volta fino a completo assorbimento, aumentando leggermente la velocità.

Togli l'impasto dalla macchina e se vuoi inserisci il formaggio a cubetti a mano, come descritto a pagina 8.



Formatura senza formaggio a cubetti

Appena finito l'impasto rovescialo su un piano leggermente infarinato, fai un giro completo di pieghe a tre, come mostrato nelle immagini e pirlalo, cercando di ottenere una superficie esterna liscia e regolare; metti subito l'impasto in un pirottino da panettone preferibilmente alto, imburrate internamente anche sul fondo, per fare in modo che dopo la cottura la carta si stacchi con facilità.



Formatura con formaggio a cubetti

Allarga l'impasto e distribuisce il formaggio a cubetti, piegalo a più riprese come indicato nelle foto, fino ad ottenere una pagnotta, pirlala delicatamente e procedi come indicato in precedenza.



Lievitazione finale e cottura

Fai lievitare l'impasto coperto fino a quando la cupola avrà appena superato il bordo del pirottino, quindi passa alla cottura.

I tempi indicati in questa dispensa si riferiscono ad una lievitazione finale a 28 gradi; con temperature inferiori impiegherà più tempo.

Inforna la pizza di formaggio in forno ventilato a circa 160 gradi o statico 170 gradi, cercando di creare un po' di vapore nei primi 5 o 6 minuti.

La cottura dovrà proseguire fino a quando la temperatura al cuore, da misurare con un apposito termometro, non avrà raggiunto i 95 gradi, dovrebbe impiegare circa 45 minuti.

All'uscita dal forno, non serve infilzare e girare la pizza di formaggio come si fa per i panettoni, perché essendo un impasto più consistente non ha la tendenza a crollare, ma se vuoi puoi farlo, in questo modo la cupola rimarrà in ogni caso bella liscia, senza raggrinzirsi.

Quando la pizza di formaggio si sarà completamente raffreddata, potrai conservarla per qualche giorno ben chiusa in un sacchetto di plastica oppure congelarla.