

PIZZA casolana _Pino Prestanizzi (l'amo i pizzer de la BRIZZIOLA)

6 pizzes d'uns 260-270 grs	
<u>Preparar la biga</u>	<u>INGREDIENTS</u>
500 grs	Farina multicereals semi-integral
220 ml (44%)	aigua
3 grs	llevat sec de forner
<u>Massa de pizza</u>	
350 grs	de la BIGA preparada el dia abans
650 grs	farina "00" - Farina W240 o W260 (mitja força)
430 ml (43%)	aigua
— —	llevat
3 grs	sal
20 grs	oli d'oliva

Elaboració

Preparació de la BIGA

- Barrejar la farina, l'aigua i el llevat dins d'un bol.
- Bolcar sobre el marbre i pastar-ho durant 15-20 minuts.
- Deixar reposar tapat hermèticament a temperatura ambient durant 17 hores.

Preparació de la MASSA (necessitem un mínim de 3 hores abans d'enfornar)

- Esmicolar la biga en la meitat de l'aigua.
- Afegir-hi la farina i anar-ho barrejant.
- Anar-hi afegint l'altra meitat de l'aigua mentre ho anem barrejant.
- Hi posem la sal.
- Bolcar la massa sobre el marbre i anar-ho pastant i plegant durant 10 minuts.
- Ara hi anem afegint l'oli a poc a poc mentre ho seguim pastant.
- Pastar uns minuts.
- Boleiar i deixar reposar dins d'un bol tapat durant 1 hora
- Bolcar sobre el marbre i tallar a peces d'uns 260-270 grs cadascuna.
- Boleiar les peces amb suavitat sense prémer ni fer força.
- Deixar reposar les boles durant 2 hores dins d'uns bols o tapers tapats perquè no s'assequin.

Nota: Passades aquestes dues hores podem congelar les peces que no courem. Untar-les amb oli i posar-les dins d'una bossa alimentaria al congelador.

- Preescalfar el forn a la màxima temperatura possible amb una antelació mínima de 45 minuts.
- Untar la safata amb una mica d'oli i anar escampant la massa directament sobre la safata anant-la estenent amb els dits des del centre cap als laterals.
- Posar-hi el tomàquet ratllat en cru.
- Enfornar durant 5 minuts i treure la pizza del forn. Acabar de posar-hi els formatges i altres complement i tornar a enfornar durant 5 minuts més.