

Pizza, Bread & Savory Pies

Pizza Bianca Romana

Ingredienti

olio extra vergine di oliva

sale

acqua

Strumenti

forno

teglia

presine

Procedimento

Prepara l'[impasto base della pizza](#) e taglia un panetto in base alla dimensione della teglia.

Il peso del panetto. Qui hai bisogno di una bilancia! Se vuoi preparare la pizza in una teglia di medie dimensioni (circa 30 x 40 cm / 11.8 x 15.7 in), dividi l'impasto in panetti di circa 600 g (21.2 oz). In Italia si usa una formula precisa per calcolare la quantità di impasto necessario per una teglia (quadrata o rettangolare). La formula si può utilizzare solo con centimetri e grammi ed è **Base x Altezza / 2**. Prima moltiplica la base per l'altezza della teglia (es. 30 cm x 40 cm = 1200). Poi dividi il risultato per 2 (1200 / 2 = 600 g). Quindi per una teglia di 30 cm x 40 cm hai bisogno di 600 g di impasto.

[Stendi l'impasto su una teglia ben oliata](#) e lascia lievitare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Preriscalda il forno alla massima temperatura.

Condisci l'impasto con abbondante olio. Poi bagna la superficie dell'impasto immergendo le mani in una ciotola di acqua e premendo delicatamente l'impasto con le dita. Continua su tutta la superficie della pizza.



Pizza, Bread & Savory Pies

Pizza Bianca Romana

Bagnare la superficie dell'impasto. Dato che la pizza deve cuocere nel forno per più tempo ed è priva di condimento, l'acqua aiuta a proteggere l'impasto evitando che si bruci e mantenendola idratata in cottura.

Spolvera con del sale e cuoci fino a doratura.

Nota. Non c'è un tempo preciso di cottura della pizza. Questo dipende dalla temperatura massima del tuo forno e dallo spessore della teglia. La pizza è pronta quando la crosta ha un aspetto dorato.

