



## Pizza con poolish



© Ricette Bimby

## Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	2 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	20 ore
Tempo di riposo	2.30 ore

## Ingredienti

### Per il poolish

- 250 g di acqua tiepida
- 2 g di lievito di birra fresco
- 250 g di farina 0 (250-300W)

### Per l'impasto

- 150 g di farina 0
- 10 g di sale
- 20 g di olio extravergine di oliva

## Preparazione

Prepara il poolish (la mattina): metti nel boccale 250 g di acqua tiepida, 2 g di lievito di birra fresco e mescola **30 Sec. Vel. 4**.

Unisci 250 g di farina e impasta **3 Min. Vel. Spiga**.

Trasferisci in una ciotola, copri con la pellicola e metti a riposare in un luogo riparato e lontano da correnti d'aria per **8-10 Ore** (l'impasto è pronto quando noti una leggera depressione al centro, inoltre non ha un odore pungente o "acido").

Prepara l'impasto finale: metti nel boccale il poolish, aggiungi 150 g di farina, 20 g di olio, 10 g di sale e impasta **3 Min. Vel. Spiga**.

Trasferiscilo in un contenitore con tappo ermetico, lascia riposare per **30 Min.** e poi trasferiscilo in frigorifero a riposare per **12 Ore** (tutta la notte).

Tira fuori il contenitore, lascia l'impasto a temperatura ambiente per **2 Ore**.

Utilizza l'impasto per una pizza in teglia o per due pizze tonde

## Consigli

Per avere un buon poolish devi usare una farina forte (vedi gli ingredienti) e la temperatura dell'acqua deve essere attorno ai 25-30°.

Stendi l'impasto con le mani!

---

Cuoci la pizza in forno caldo (statico) a **240° per 10 Min.** Se preferisci forno ventilato abbassa la temperatura a 220°.

Per una dose per 4 persone raddoppia tutti gli ingredienti ad eccezione del lievito di birra: usane solo 3 g.

Se vuoi puoi far maturare il poolish in frigorifero a 4°. In questo caso però devi lasciarlo a nanna **24 Ore.**