

Pizza bianca alla romana

▪ Ingredienti

- 700 gr. di farina
- 490 gr. di acqua
- 200 gr. di lievito madre o
- 20 gr. di lievito di birra compresso
- 30 gr. di olio extra vergine d'oliva
- 15 gr. di sale

Per la salamoia

- 50 gr. di acqua
- 50 gr. di olio
- 15 gr. di rosmarino fresco tritato
- 7 gr. di sale

Mettere in una ciotola l'acqua tiepida con il lievito madre (se si usa il lievito compresso si fa sciogliere con una parte di acqua) aggiungere la farina mescolare bene e aggiungere il sale e infine l'olio. Impastare bene finche' si ottiene un impasto omogeneo, si mette il composto in una ciotola oliata per bene, coperta con uno strofinaccio inumidito e si lascia lievitare finche' non raddoppi di volume. Intanto si prepara la salamoia per spalmare sulla pizza. (Il rosmarino per la preparazione viene tritato la sera prima e poi messo con l'olio perche' prenda molto sapore)al momento del bisogno si unisce l'acqua e il sale si emulsiona nuovamente e si spennella la superficie della pizza. Dopo di che la si inforna (il forno deve essere preriscaldato) a 250 gradi per 25-30 minuti. Ma dopo 15 minuti che e' in forno viene tolta e di nuovo spennellata con la salamoia. Rimessa in forno e lasciata cuocere fino al termine. Quando e' cotta viene tolta dal forno spennellata un ultima volta solo con un emulsione di acqua e olio e lasciata raffreddare. A Roma si usa farcirla con la mortadella o con prosciutto crudo e fichi, ma esiste anche una versione dolce

con crema di nocciole