

Disciplinare di produzione della “AUTENTICA PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA ad Alta Idratazione”

Premessa

L'associazione “Confraternita della Pizza” opera con l'intento di divulgare e diffondere la cultura della convivialità in generale e della pizza in particolare, promuovendone gli aspetti nutritivi e quelli che ne contraddistinguono la qualità.

Tra i diversi tipi di pizza, con il presente documento l'Associazione intende fissare i criteri che connotano il prodotto “Pizza in Teglia alla Romana”.

Il Disciplinare non si articola come una ricetta che sia preferita rispetto ad altre, ma rappresenta l'esigenza di individuare i punti in comune, tra le diverse interpretazioni, già esistenti sul territorio, e di individuare i limiti delle possibili variabili, che possano ammettersi, al di là dei quali il prodotto perderebbe la sua connotazione originaria per assumerne altre, diverse.

L'approvazione del presente disciplinare avverrà tramite presentazione al pubblico in occasione della VI Convention nazionale, a IGEA MARINA, nei giorni 27, 28 e 29 maggio 2016. In quella circostanza gli iscritti al Forum de La Confraternita della Pizza potranno siglare il presente disciplinare

Art.1

Storia della Pizza in teglia alla Romana

La pizza in teglia alla romana ad alta idratazione, si diffonde negli anni '80 e '90, grazie all'iniziativa di alcuni pizzaioli romani, che l'hanno creata, prendendo spunto da preesistenti impasti per pane, incrementandone sensibilmente l'idratazione e mettendo a punto una procedura di impasto e di gestione specifica per questo prodotto.

L'alta qualità del prodotto ne ha subito sancito il successo e la pizza in teglia alla romana si è diffusa rapidamente sul territorio, diventando in pochissimi anni uno dei cibi maggiormente richiesti ed apprezzati, anche grazie al grande apporto fornito da altri maestri pizzaioli, che l'hanno arricchita di condimenti eleganti, equilibratissimi e raffinati,

venendo così incontro ai più moderni gusti in tema di alimentazione. Oggi la Pizza in Teglia alla Romana viene venduta nella stragrande maggioranza delle pizzerie romane e laziali ed è considerata come uno dei Grandi Classici dello Street Food, continuamente reinterpretata ed elaborata, grazie alla sua formidabile capacità di adattamento.

Art.2

Le caratteristiche del prodotto

La Pizza in Teglia alla Romana è un prodotto da forno, cotto in teglia normalmente delle dimensioni di cm 60 x 40, che gli conferisce forma rettangolare.

Ha uno spessore tra 15 e 30 mm, omogeneo sull'intera superficie, senza alcun rigonfiamento al cornicione e senza zone di maggiore o minore spessore o densità.

La superficie inferiore, cotta a contatto in apposita teglia di ferro blu, si presenta asciutta, senza tracce unte e con consistenza leggera e friabile, dallo spessore ridottissimo e cedevole al morso.

La superficie superiore appare uniforme, con leggere avvallature ben diffuse e regolari, con crosta leggerissima, dal colore nocciola chiaro.

La mollica è caratterizzata da alveolatura ampia o anche molto ampia (con alveoli anche fino a 10-15 mm di diametro), regolare ed uniforme. Ha una consistenza estremamente soffice, leggermente umida e molto scioglievole al palato, caratteristiche tutte conferite dall'altissima idratazione dell'impasto.

Il condimento della Pizza può assumere le più svariate configurazioni, a partire dalla pizza bianca, senza alcun condimento, a una semplice emulsione di acqua e olio, con pochi grani di sale, a spezie e semi cosparsi sulla superficie, per giungere ai condimenti classici da pizza (margherita, marinara, ecc...), fino ai condimenti più elaborati e raffinati, che vedono l'incontro di carni e pesce in ogni possibile composizione.

Ogni materia prima utilizzata per i condimenti (mozzarella, pomodoro, verdure, olio, formaggi, ecc...) dovrà essere necessariamente "Made in Italy" e prodotta secondo i migliori standard di qualità e di sicurezza alimentare.

Oltre alla particolare gradevolezza al palato, la Pizza in Teglia alla Romana si avvale di due caratteristiche particolarmente rilevanti, che le conferiscono un'assoluta riconoscibilità e unicità tra tutti i lievitati: l'alto grado di idratazione e l'alta digeribilità.

L'idratazione, infatti, calcolata come rapporto tra acqua e farina, può

variare da un minimo del 75% fino a un massimo del 100%, trovando già un rapporto ottimale nella misura dell'80% (esempio: acqua g. 800 – farina g. 1.000).

Quest'elevatissima percentuale di idratazione, ottenibile solo grazie a particolari tecniche di impastamento, conferisce una specifica consistenza all'impasto prima e al prodotto poi, così da connotarlo in via principale e ne garantisce, inoltre, anche l'altissima digeribilità, anche grazie alla lunga maturazione/lievitazione.

Art.3 Ingredienti

Per l'impasto gli ingredienti sono: farina di grano tenero 00 o 0, lievito di birra, acqua naturale, sale marino o sale da cucina, olio extravergine di oliva.

Altri ingredienti consentiti sono: semola rimacinata di grano duro fino alla percentuale massima del 15% rispetto al totale delle farine, pasta madre acida o pasta di riporto. Sono consentiti anche olio d'oliva, olio di semi di girasole, olio di semi di arachidi e olio di semi di mais.

La farina di grano tenero 00 o 0 dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- W 300 - 380
- P/L 0,50 – 0,60
- Assorbimento 58 - 62
- Stabilità 15 - 20
- Indice di Caduta 2,50 – 3,50
- Falling number (Indice di Hagberg) 300 - 320
- Glutine secco g % 11 - 12
- Proteine 15 - 16

La farina dovrà essere naturale, senza aggiunta di additivi, enzimi e conservanti e non potrà assumere la forma di un preparato alimentare premiscelato.

E' consentito l'utilizzo di farina di tipo 1, in proporzioni tali che, sommata alla semola, non superi il 20% del totale delle farine.

Art.4 Modalità e specifiche di preparazione e impastamento

L'impastamento con alta idratazione richiede tecniche tutt'affatto particolari, che si possono suddividere in due macro categorie: tecnica

tradizionale con impastatrici elettriche (che possono essere sia la planetaria, che la spirale, che anche la bracci tuffanti) e la tecnica “No Knead” (senza impasto), che è una tecnica di impastamento a mano, basata su ripetute serie di pieghe atte a formare la maglia glutinica.

Le fasi di preparazione si suddividono in “Impastamento”, “Lievitazione - puntata”, “Staglio e formatura”, “Appretto”, “Stesura e condimento”, “Cottura”.

Qui di seguito vengono riportate le procedure previste per una lievitazione di 48 ore. Sono possibili anche lievitazioni più lunghe, con permanenze maggiori in frigo, fino a 72 ore, ma anche più brevi, fino a un minimo di 24 ore, adeguando la quantità di lievito.

1) Impastamento

a) Impastamento con impastatrice

Ingredienti (Per una teglia delle dimensioni di cm. 40x60):

Farina (medio-forte, con W compreso tra 300 e 380): g. 725

Acqua (fredda a 4°): g.580

Sale g.18 (pari a circa 25 gr/kg di farina e a 30 gr/litro d'acqua)

Olio g.15 (pari a circa 20 gr/kg di farina e a 25 gr/litro d'acqua)

Lievito di Birra compresso g.4 (e comunque una quantità compresa tra un minimo di 2 e un massimo di 6 gr/kg di farina, pari a una quantità compresa tra un minimo di 2,5 e un massimo di 7,5 gr/litro d'acqua)

Procedimento:

Si comincia versando nella macchina tutta la farina, il lievito, l'olio e il sale.

Successivamente si avvia la macchina e si versano g. 430 di acqua. Far lavorare la macchina per qualche minuto, fino a far formare bene il glutine e ottenere un impasto asciutto, che si stacca dalle pareti.

Da quel momento, aggiungere a filo la rimanente acqua (g.150), a piccole dosi, lasciando che l'impasto l'assorba bene, prima di aggiungerne altra.

L'impastamento si deve concludere entro 20-25 minuti, con l'immissione di tutta l'acqua e con l'impasto che avrà assunto un aspetto e una consistenza semi-fluida, eppure coesa e compatta.

b) Impastamento “no-knead”.

Ingredienti (Per una teglia delle dimensioni di cm. 40x60):

Farina (medio-forte, con W compreso tra 300 e 380): g. 725

Acqua (fredda a 4°): g.580

Sale g.18 (pari a circa 25 gr/kg di farina e a 30 gr/litro d'acqua)

*Olio g.15 (pari a circa 20 gr/kg di farina e a 25 gr/litro d'acqua)
Lievito di Birra compresso g.4 (e comunque una quantità compresa tra un minimo di 2 e un massimo di 6 gr/kg di farina, pari a una quantità compresa tra un minimo di 2,5 e un massimo di 7,5 gr/litro d'acqua)*

Versare tutti gli ingredienti in un contenitore capiente e mescolare quel tanto che basta perché la farina assorba l'acqua.

Fare attenzione a evitare di mescolare troppo.

L'impasto dovrà mantenere un aspetto grumoso e non compiuto. L'eventuale eccesso di impastamento e scioglimento dei grumi può portare a gravi difetti di esecuzione o anche al fallimento della ricetta.

Attendere un'ora.

Spolverare il banco con farina in adeguata quantità, rovesciarvi l'impasto e procedere alla prima serie di pieghe dell'impasto.

Nella prima fase, sarà necessario aiutarsi con dei tarocchi per raccogliere l'impasto e piegarlo, visto che avrà l'aspetto e la consistenza di una miscela melmosa e grumosa.

Piegare l'impasto con piega a tre (i due lembi dell'impasto piegati e sovrapposti verso il centro) e ripetere l'operazione due o tre volte.

Poi attendere 15 minuti e ripetere la serie di pieghe, sempre infarinando bene il piano di lavoro.

Di nuovo una pausa di 15 minuti e procedere con una nuova serie di pieghe.

Infine, ultima pausa di 15 minuti e ultima serie di pieghe a tre.

Ad ogni fase si noterà che l'impasto assume consistenza e turgore e all'ultima piega apparirà asciutto e ben compatto.

In entrambi i tipi di impastamento, la temperatura finale dell'impasto dovrà essere non inferiore a 18° e non superiore a 26° e possibilmente dovrà essere compresa tra 21° e 23°.

2) Lievitazione – puntata

Attendere che il processo di lievito-maturazione abbia inizio, per un tempo che varia in base alla temperatura finale dell'impasto, preferibilmente per un'ora (per temperature comprese tra 21° e 23°), che si può ridurre a un minimo di mezz'ora (per temperature comprese tra 24° e 26°) e aumentare fino a un massimo di un'ora e mezza (per temperature comprese tra 18° e 20°).

Decorso tale tempo, riporre la massa in un contenitore chiuso e mettere in frigo a 4° per circa 44 ore. In alternativa sono ammesse lievitazioni da un minimo di 24 ore fino a un massimo di 72 ore.

Per il solo impastamento No-Knead, non si richiede alcuna pausa e si pone in frigo direttamente.

3) Staglio e formatura

Spolverare il piano di lavoro e rovesciarvi sopra l'impasto.

Procedere al porzionamento, calcolando il peso del panetto come segue:

Area della teglia diviso due, più o meno 20%.

(Esempio: per una teglia 60 x 40 si procederà così: $60 \times 40 = 2400 / 2 = 1.200$. Questo risultato (in grammi) si potrà ridurre o aumentare fino a un massimo del 20%. Quindi da un minimo di 960 grammi, fino a un massimo di 1.440 grammi)

Una volta pesato il panetto, si procede alla sua formatura, mediante una o più pieghe, a seconda del grado di incordatura che gli si vorrà attribuire.

Una volta chiuso il panetto, lo si riporrà in un contenitore ermetico per la seconda lievitazione, detta "appretto".

NB: indipendentemente dalla durata complessiva della lievitazione che si sarà deciso di seguire, è consentito procedere allo staglio già dopo le prime 20 ore di lievitazione e di fare la formatura.

Nel caso di lievitazioni di 48 o di 72 ore si potranno riposizionare in frigo i panetti.

Questa soluzione può consentire di avere sempre panetti pronti e già stagliati, disponibili con breve preavviso.

4) Lievitazione – appretto

L'appretto ha la funzione di portare a termine la formazione dei gas nel panetto e di raggiungere la corretta fase di "punto pasta", che consenta poi una corretta stesura dell'impasto senza che si verifichino i due opposti difetti di eccessiva elasticità o di eccessiva estensibilità.

La durata dell'appretto dipende dalla lievitazione e dal grado di sviluppo della maglia glutinica.

Raggiungere un corretto ed equilibrato stadio di lievitazione e di estensibilità dell'impasto è frutto della competenza e dell'esperienza dell'operatore.

L'appretto si svolge in contenitore chiuso, tenuto a temperatura ambiente e dura da un minimo di tre a un massimo di quattro ore.

5) Stesura e condimento

Terminato l'appretto, si procede con la fase di stesura.

Verificare che l'impasto abbia raggiunto la temperatura di almeno 19° al cuore

Si predisporrà la teglia in ferro blu (debitamente pre-trattata per assicurarsene l'anti aderenza), che verrà unta con un velo di olio extravergine di oliva e con l'aiuto di un pennello, ungendone solo il perimetro e le diagonali, con quantità minima di olio.

Si predisporrà sul piano di lavoro un materassino di farina e vi si capovolgerà sopra il panetto, direttamente dal contenitore, coprendolo poi con altra farina.

Con il solo ausilio delle dita si procederà alla stesura del panetto in uno strato uniforme ed omogeneo, sagomandolo in forma rettangolare.

Si passerà, dunque, l'impasto sulle braccia e da lì lo si sposterà in teglia, per la successiva delicatissima fase di stesura.

Questa fase consiste nel distribuire correttamente ed uniformemente tutto l'impasto sulla teglia, curando che i gas e la pasta vengano distribuiti omogeneamente, anche negli angoli, spostando delicatamente l'impasto e picchiettandolo con la punta dei polpastrelli.

Una corretta stesura porterà a un prodotto finale dallo spessore omogeneo, con bolle di gas ben distribuite e uniformi, senza grandi bolle isolate.

Terminata la stesura si procede al condimento, sia predisponendolo prima della cottura stessa, che anche in fasi successive, di modo che parte del condimento venga posizionato a metà cottura o anche a fine cottura, "a freddo".

6) Cottura

La cottura avviene in forno elettrico, con platea a 300° - 320° (a seconda del forno usato) e cielo a 200°, senza ventilazione, per un tempo che varia a seconda dell'idratazione dell'impasto e del condimento utilizzato, da un minimo di 8 a un massimo di 13 minuti.

Terminata la cottura, si avrà cura di posizionare la Pizza su una gratella per una corretta fase di raffreddamento, che consenta di mantenere la friabilità e leggera croccantezza del fondo, senza che venga appesantita dalla eventuale condensa di vapore.

Art.5

Primi Firmatari

Il presente Disciplinare è stato discusso e messo a punto sul forum de La Confraternita della Pizza (www.laconfraternitadellapizza.forumfree.it) a cura dei più esperti appassionati della materia e verrà presentato ufficialmente nel corso della VI Convention Nazionale della Confraternita della Pizza, nei

giorni 27, 28 e 29 maggio 2016.

In quella occasione, tutti coloro che hanno partecipato alla stesura, dando il proprio contributo, approveranno il presente disciplinare verranno ritenuti “Primi Firmatari”.

Per consentire anche a coloro che sono distanti, di partecipare all'approvazione formale del presente disciplinare in qualità di “Primi Firmatari”, verrà predisposta una procedura di adesione a distanza, tramite invio di messaggio di posta elettronica, corredato da idoneo documento di identità, per un periodo di tempo limitato, che verrà stabilito e comunicato nel corso della Convention.

Per i “Primi Firmatari”, come riconoscimento del contributo da loro dato per la stesura del disciplinare, l'adesione al presente disciplinare non comporterà alcun costo.

Tutti coloro che intenderanno aderire successivamente, potranno farlo secondo le modalità che verranno messe a punto in seguito.

Così redatto, stampato in unica copia, approvato e sottoscritto, in Igea Marina, il giorno 29 maggio 2016.