

Pizza con la scarola



✂ Per una teglia da 26 cm di diametro

Ingredienti

200 gr di pasta madre | 400 gr di farina "0" | 150 gr di latte tiepido | 150 gr di acqua tiepida | 1 cucchiaino di malto di riso | 2 cucchiaio d'olio extravergine di oliva | 3-4 gr di burro per imburrare la teglia | 5 gr di sale

Ripieno

2 grandi cespi di scarola | 120 gr di olive nere di Gaeta | 2 spicchi d'aglio | 6 filetti di acciughe sott'olio | 2 cucchiai di capperi sotto sale | olio extra vergine di oliva e sale se serve

Procedimento

La sera prima, fare il rinfresco alla pasta madre, in modo che si riattivi. L'indomani prenderne 200 gr e metterla in una terrina capiente, aggiungere 150 gr di latte tiepido, 150 gr di acqua tiepida, il malto e con una forchetta sciogliere bene il lievito fino a che sia tutto liquido e senza grumi. Aggiungere la farina, il sale e cominciare a mescolare, aggiungere poi 2 cucchiaio d'olio e fare incorporare bene al composto. A questo punto passare tutto sulla spianatoia, l'impasto sarà abbastanza morbido per cui lavorarlo un pò con le mani e poi sbatterlo energicamente sulla spianatoia per permetterne l'incordatura, continuare per una decina di minuti. Formare una palla e fare un taglio a croce, coprire con un canovaccio umido e lasciare lievitare per 3 ore lontano da correnti d'aria, dopodichè sgonfiare l'impasto in modo da ottenere un rettangolo e procedere con la piegatura. Piegare uno sull'altro i due lati, destro e sinistro, per un terzo del rettangolo complessivo, girare di 90° e ripetere l'operazione, ricoprire con il canovaccio umido e lasciare riposare per 1 ora.

Nel frattempo pulire, lavare e lessare la scarola in una pentola capiente e con poca acqua. Scolare, lasciare raffreddare e strizzare con le mani la scarola per fare fuoriuscire tutta l'acqua. Ripassare la scarola in padella con aglio, olio, acciughe sminuzzate, olive snocciolate e capperi sciacquati sotto l'acqua corrente, aggiungere il sale se necessario. Cuocere per 10 minuti mescolando ogni tanto, togliere l'aglio e lasciare raffreddare. Imburrare la teglia (il burro, rispetto all'olio, permette che l'impasto non scivoli da tutte le parti una volta messo nella teglia). Prendere 2/3 dell'impasto, sgonfiare leggermente e formare con il mattarello un disco da 37 cm di diametro e dello spessore di mezzo centimetro, rivestire la teglia piegando l'impasto in eccesso sui bordi della teglia. Aggiungere il composto di scarola e formare con il rimanente 1/3 dell'impasto un disco di 23 cm di diametro spesso mezzo centimetro. Tagliare la parte di impasto che cade dal bordo della teglia, ripiegare sul disco superiore e premere il bordo con i rebbi di una forchetta. Lasciare lievitare coperto con il canovaccio umido, in forno spento con lucetta accesa per 3 ore. Spennellare la superficie con olio di oliva e infornare a forno preriscaldato per 35-40 minuti a 200°. Sfornare e lasciare raffreddare almeno un paio d'ore su una griglia prima di servire.