



Ricetta Pizza al Trancio

Forno a legna di Viano – 7.12.2025, Al Cuntraband,
260 persone

Ingredienti

Per il polish (pre-impasto)

- 4 kg farina semibianca *Campicoltori Poschiavo*
- 4 l acqua
- 14 g lievito di birra secco

Per l'impasto finale

- 13 kg farina semibianca
- 8,45 l acqua (0,65 l per kg di farina)
- 260 g sale (20 g per kg di farina)
- Semola rimacinata per appoggiare i panetti (circa 1/2 kg)

Per la farcitura

- Pomodori: 6 × 6,8 dl
- Origano: 1 mazzo
- Mozzarella fior di latte primavera a cubetti: 3 kg
- Olio extravergine d'oliva: 1/2 l

Preparazione

1. Polish

Mescolare farina, acqua e lievito.

Lasciare riposare **10 ore**.

2. Impasto

Unire al polish la farina, l'acqua e il sale.

Lasciare **lievitare 12 ore**.

3. Porzionatura

Formare i panetti, posizionarli su un velo di semola, distanziati tra loro, e coprirli con un panno umido.

Lasciare riposare **3 ore**.

4. Stesura e condimento

Stendere i panetti.

Condire con pomodoro, sale e origano.

5. Cottura nel forno a legna di Viano

Infernare a **250°C**.

Dopo **3 minuti** aggiungere la mozzarella.

Tempi di cottura

- Teglia grande: **3 + 5 minuti**
- Teglia di forno: **3 + 3 minuti**

A fine cottura condire con un filo d'olio.

Buon appetito!