

PREPARIAMO LA PIZZA

Ingredienti:

Farina: polvere molto fine, di colore biancastro, morbida e leggera (con un soffio si solleva).

Acqua: liquido trasparente, incolore.

Lievito: panetto morbido, di colore beige, con un odore molto particolare.

sale: granelli bianchi, molto piccoli, di sapore pungente.

olio extra vergine di oliva: liquido giallastro, oleoso, più denso dell'acqua, dal sapore particolare.

Per condire la pizza:

pomodoro: polpa rossa, morbida, profumata, conservata in contenitori sterilizzati.

mozzarella: pasta morbida, derivata dal latte, bianca, molto umida

rosmarino: pianta aromatica, con foglioline verde scuro a forma di aghi, molto profumate.

cipolla: bulbo a strati, biancastro o rossiccio, dall'odore e sapore pungenti.

Ingredienti per 20 bambini: 2 kg di farina, 4 panetti di lievito, mezzo bicchiere di olio, 2 barattoli di pelati da un kg ciascuno, 6 mozzarelle, alcuni rametti di rosmarino, 2 cipolle, acqua e sale quanto basta.

PROCEDIMENTO

Mescolare insieme farina, lievito sciolto in acqua tiepida, sale, olio, fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati, in modo che si formi una massa compatta, elastica e morbida.

Continuare a manipolare e a sbattere la massa sul tavolo per un po'.

Lasciarla riposare, ricoperta da un telo, per un'ora, in modo che lieviti.

Dividere poi l'impasto lievitato in piccole parti, stenderle con le mani, mettere le pizzette in delle lastre da forno, condirle con olio e cipolle oppure con olio e rosmarino, oppure con olio, pomodoro e mozzarella.

Mettere al forno, a 180°, per 15 minuti.

Osservazioni

All'inizio gli ingredienti hanno le loro caratteristiche, che perdono nel momento in cui sono mescolati insieme diventando un unico impasto compatto, di colore biancastro, morbido ed elastico.

Un'altra trasformazione c'è se si lascia lievitare: l'impasto cresce, diventa spugnoso e morbidissimo al tatto.

Che cos'è il lievito? Immaginiamo che sia qualcosa di vivo, che riesce a fare delle trasformazioni.

Abbiamo cercato sul vocabolario:

complesso di microrganismi che sono in grado di provocare, mediante gli enzimi da essi prodotti, una fermentazione, cioè una trasformazione chimica di sostanze organiche.

Abbiamo cercato spiegazioni più chiare su una enciclopedia:

il lievito è un ammasso di funghi unicellulari; quando si trovano in un ambiente loro adatto e cioè in presenza di particolari zuccheri, si moltiplicano, respirano, si nutrono, in una parola vivono. Ma per vivere essi trasformano la molecola di zucchero con cui vengono a contatto in alcool e anidride carbonica; nel caso del pane o della pizza l'anidride carbonica, essendo un gas, tende ad uscire dall'impasto: non riuscendovi, le bolle di gas tendono a sollevare la pasta, la gonfiano, la rendono soffice.

Con la cottura le molecole dell'alcool e dell'anidride carbonica escono, i lieviti muoiono.

Un'altra trasformazione si ha infatti nel momento in cui la pizza viene messa nel forno: con il calore la pizza **da cruda diventa cotta**, assume un aspetto croccante e dorato.



Si versa la farina.



Si mette il sale.



Si aggiunge il lievito.



Si mette un pochino di olio.



Si impasta bene.



Dopo gli ultimi ritocchi, si mette a lievitare.



L'impasto è lievitato.



Ogni bambino prepara la sua pizzetta.



Le pizzette vengono condite con pomodoro, rosmarino, cipolla e mozzarella.



Le pizzette, messe in grandi lastre, stanno cuocendo nel forno.



Le pizzette sono pronte e ogni bambino cerca di ritrovare la sua!



I bambini gustano le loro pizzette.

NOI ELA PIZZA

(alcune impressioni tratte dai testi dei bambini)

- Sul tavolo della mensa erano disposti farina, olio, mozzarella tagliata a fettine, pomodori a pezzi, rosmarino, cipolla ammorbidita nell'olio ed infine un grande contenitore.....

- Siamo tutti molto emozionati.... Io ho l'acquolina in bocca come tutti gli altri, penso che la nostra pizza verrà molto buona. La cuoca ci fa impastare un po' per ciascuno, la pasta molle a qualcuno dà una sensazione poco piacevole, ma a me piace molto.....

Le pizze escono dal forno, ma rimango un po' perplessa vedendo che non si sono molto colorite.... Il bordo non mi piace, ma la parte centrale, tutta condita è buona....

- Sfornate le pizze, le guardammo con desiderio e ad uno ad uno le andammo a prendere. Ognuno voleva la sua...un po' di cagnara perché non le riconoscevamo.....

- Nella sala mensa c'era un odore di pizza a dir poco favoloso....Era la pizza più buona che avessi mangiato!....Ero molto contento perché almeno sapevo farla e a casa la potevo rifare. Aveva un gusto buonissimo ed era lievitata al punto giusto, per gustarla con il desiderio di non finirsela mai...

- Dopo un po' la cuoca è entrata nella stanza, con le pizze nelle teglie; tutti erano affamati e si sono alzati per prenderle, ma la maestra ha detto: - Uno alla volta!- ... e così è stato. Anch'io ho avuto la mia pizzezza e ho cominciato a mangiarla...era buonissima!

Qualcuno ha mangiato molto in fretta, io invece me la sono gustata con molta calma. Ne ho mangiati anche altri due pezzetti e ...mi sono saziata.