



Questo periodo di quarantena mi ha fatto scoprire una nuova passione: la cucina. Ne approfitto per sfornare in quantità il mio cibo preferito: pizza!

La mia squadra di baseball ed il mio coach, hanno organizzato un pomeriggio insieme online per fare la pizza. Tutti sull'attenti alle ore 14.45 del 18 aprile: inizia la live. Per comodità mi sono preparato tutti gli ingredienti in diverse ciotole, già pesati così da non dover perdere altro tempo dopo. Pronti! Farina da amalgamare con acqua e lievito di birra sciolto versata lentamente e sale. Inizia la parte migliore: io che mi sporco le mani ed impasto! Dopo un bel po' di movimento, la pasta inizia a prendere forma e qui comincia la creatività, cercare di rendere la pasta elastica piegandola continuamente a colpi di tricipiti.

Ora inizia la trasformazione chimica: microrganismi che raddoppiano il volume della pasta, la lascio riposare 24 ore.

Domani appuntamento con il gruppo online alle ore 18.30 per riattivare la pasta piegandola ancora un po' e poi alle ore 19.00 preriscaldiamo il forno ed iniziamo con la farcitura. Credo che metterò tonno e cipolla sopra il pomodoro e l'origano fresco che è sul mio terrazzo.

Buon appetito!