

## **GUIDA ALLA PIZZA**

**Storia, preparazione e ricette del piatto italiano più famoso al mondo**

**Con contenuti multimediali e un codice sconto!**

Benvenuto in MONDO GUIDE.

Se conosci già la serie, e hai scelto questo libro appositamente, buona lettura. Se invece è la prima volta che leggi un libro di MONDO GUIDE, ti spieghiamo brevemente di cosa si tratta.

MONDO GUIDE è una serie che raccoglie tante collane su diversi argomenti, disponibili sia in formato elettronico pronto da scaricare, sia nel classico formato cartaceo da ricevere comodamente a casa. Le guide che compongono le diverse collane sono semplici ma dettagliate, curate con amore e spiegate passo passo. Troverai sempre la stessa struttura, in modo da rendere la tua lettura piacevole, e in modo che tu possa riconoscere subito un libro della serie e cercare il prossimo che fa per te.

### **Cerca il colore!**

Ogni collana è identificata da un colore diverso che troverai in copertina, e che ti indicheremo nell'ultima pagina di questo libro, quando troverai l'elenco completo (ma sempre in aumento) dei libri di MONDO GUIDE.

### **'Lo sapevi che...?'**

All'inizio di ogni capitolo c'è la parte "Lo sapevi che...?": in questa sezione troverai informazioni preliminari utili sull'argomento del libro.

### **'Un'ultima cosa prima di voltare pagina'**

Alla fine di ogni capitolo c'è la parte 'Un'ultima cosa prima di voltare pagina': in questa sezione ti lasceremo qualche consiglio utile o una curiosità che non ti abbiamo detto prima.

### **'Dizionario e strumenti indispensabili'**

In molte guide troverai poi una parte introduttiva chiamata 'Dizionario e strumenti indispensabili': ti servirà per conoscere e visionare in qualunque momento l'uso di un attrezzo necessario (come per le guide sul fai da te), o il significato di un termine specifico (come nelle guide sull'estetica) o infine di un alimento poco noto (come nelle guide sulla cucina internazionale).

### **Link interattivi!**

Questa è la vera particolarità e unicità dei libri di MONDO GUIDE. In ogni libro trovi infatti dei link interattivi, che ti portano ad articoli di approfondimento sull'argomento che stai leggendo, il tutto gratuitamente! In questo modo il tuo libro varrà molto di più di quello che hai acquistato, perché sarà pieno di contenuti aggiuntivi. Nei formati ebook il link potrà essere cliccato direttamente durante la lettura, mentre nei libri cartacei lo troverai scritto nel testo, e ti basterà copiarlo sul tuo pc o sul tuo cellulare per avere accesso ai contenuti extra.

Saprai che il testo contiene un link interattivo quando troverai questo simbolo:



Ti aspettiamo anche sul sito [mondoguide.altervista.org](http://mondoguide.altervista.org), dove troverai tutti gli argomenti che ti appassionano, altre guide e i libri che stai cercando proprio adesso.

Grazie per aver scelto uno dei nostri libri, ti auguriamo buona lettura e buona esperienza in MONDO GUIDE!

© MONDO GUIDE - Maggio 2020 – Ogni riproduzione intera o parziale dell'opera è da intendersi vietata.

*Fatte 'na pizza c'a pummarola 'ncoppa,  
vedrai che il mondo poi ti sorriderà.*

(Pino Daniele)

## **INDICE**

USA IL TUO CODICE SCONTO

LO SAPEVI CHE...?

UN PIZZICO DI STORIA

PAESE CHE VAI, PIZZA CHE TROVI

*Pizza tonda al piatto 'napoletana'*

*Calzone*

*Chjina*

*Genovese*

*Marchigiana*

*Alla pala o al metro*

*Paposcia di Vico del Gargano*

*Conosci la Pinsa?*

*Pisana*

*Romana*

*Sfincione*

*Siciliana*

*Al taglio da asporto*

*Al tegamino*

*Al trancio*

PREPARIAMO L'OCCORRENTE

Gli ingredienti base

*Acqua*

*Farina*

*Lievito*

*Olio*

*Sale*

*Mozzarella o Fiordilatte?*

*Pomodoro*

Gli strumenti

*bilancia*

*ciotola*

*ciotoline*

*impastatrice*

*mattarello*  
*oliera*  
*pala*  
*pellicola trasparente o panno umido*  
*piano adeguato*  
*piatto da pizza*  
*pietra refrattaria*  
*rotella o forbici*  
*spatola per l'impasto*  
*tagliere*  
*tarocco*  
*teglia*  
*termometro da cucina*

#### COSA SI PUÒ AGGIUNGERE

*Alici*  
*Carciofini*  
*Fiori di zucca*  
*Formaggi*  
*Frutti di mare*  
*Funghi*  
*Patate*  
*Pesto*  
*Prosciutto, Bresaola, Salame, Speck e Mortadella*  
*Rucola*  
*Salsiccia*  
*Salmone*  
*Uova*  
*Verdure*

#### COSA NON SI DEVE AGGIUNGERE

#### TUTTI GLI ERRORI DA EVITARE

*Dove mettere l'impasto*  
*Quando e come accendere il forno*  
*Quando mettere il sale*  
*Mattarello o a mano*  
*Pomodoro sì ma senza esagerare*

*Scegliere il lievito*

*Scegliere la farina*

*Zucchero sì o zucchero no*

## METTIAMOCI ALL'OPERA

*Base*

*Condimento*

*La preparazione dell'impasto*

*La lievitazione*

*Stendiamo la pasta*

*Condiamo la pizza*

*Inforniamo la pizza*

## RICETTE SFIZIOSE PER TUTTI I GUSTI

Tabella per un perfetto accostamento dei sapori

*Dolce*

*Salato*

*Acido*

*Amaro*

*Teorema della pizza*

## LE PIZZE CLASSICHE

Boscaiola

*Ingredienti*

*Preparazione*

Capricciosa (o 4 stagioni)

*Ingredienti*

*Preparazione*

Con le cipolle

*Ingredienti*

*Preparazione*

Ai 4 formaggi

*Ingredienti*

*Preparazione*

Ai funghi (variante prosciutto e funghi)

*Ingredienti*

*Preparazione*

Margherita

*Ingredienti*

*Preparazione*

Marinara

*Ingredienti*

*Preparazione*

LE SFIZIOSE

Bismarck

*Ingredienti*

*Preparazione*

Caprese

*Ingredienti*

*Preparazione*

Diavola

*Ingredienti*

*Preparazione*

Fiori di zucca e alici

*Ingredienti*

*Preparazione*

Ai frutti di mare

*Ingredienti*

*Preparazione*

Mare e monti

*Ingredienti*

*Preparazione*

Mortadella e pistacchio

*Ingredienti*

*Preparazione*

Vegetariana (o Ortolana)

*Ingredienti*

*Preparazione*

UN'ULTIMA COSA PRIMA DI CHIUDERE IL LIBRO...

COLLANE DI MONDO GUIDE



## USA IL TUO CODICE SCONTO

Prima di tuffarti nella lettura di questo libro e di accedere a tutti i contenuti multimediali gratuiti che abbiamo scritto per te, vogliamo farti un regalo di benvenuto.

Andando sul nostro sito [mondoguide.altervista.org](http://mondoguide.altervista.org) troverai la pagina con tutti i nostri libri, QUI.

Usando in fase di acquisto il codice sconto **PIZZA** (scritto come lo vedi e cioè in maiuscolo), avrai subito uno sconto su qualunque libro vorrai acquistare.

Lo sconto varrà per ogni libro, e potrai usarlo ogni volta che vuoi.

## **LO SAPEVI CHE...?**

L'UNESCO, cioè l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura, nel 2017 ha dichiarato patrimonio immateriale dell'umanità intera 'l'arte del pizzaiuolo napoletano'.

Come inizio, per presentare questo prodotto insuperabile che di certo è il biglietto da visita gastronomico dell'Italia nel mondo, non c'è davvero male.

Eppure, se volessimo stabilire con certezza qualcosa sulla pizza, a parte il fatto che è buonissima, avremmo delle difficoltà.

La sua preparazione, la sua ricetta originale, la sua provenienza, persino il suo nome si perdono nella notte dei tempi, rendendo difficile stabilire con certezza quando, come e dove è nata la pizza, e perché si chiama così.

Ad oggi ci sono delle correnti di pensiero diverse: basti pensare alle ricostruzioni storiche e semantiche sul nome 'pizza'. C'è chi dice che il termine derivi dal greco, opinione forse più diffusa tra tutte; i greci avrebbero però ripreso nella loro lingua un'invenzione del famoso cuoco Apicio, che dall'antica Roma ci ha tramandato le sue ricette. Quindi, la prima pizza si chiamava 'apicia' in onore della focaccia di Apicio, e i greci la chiamavano 'apikia' ( ἀπίκια).

Un'altra ipotesi fa derivare il nome 'pizza' da una preparazione originaria del nord Italia, dove si parlava tedesco (si cita addirittura il gotico): la parola originaria sarebbe stata bizzo, poi diventata pizza, che tra l'altro ha dato a sua volta origine all'attuale termine tedesco 'Bissen' che vuol dire 'pezzo di pane, boccone di focaccia'. Certo, la somiglianza sembrerebbe esserci, ma immaginare un longobardo che preparava la pizza appare quantomeno curioso, vero?

Recentemente poi alcuni studiosi hanno proposto un'idea ancor più rivoluzionaria, e cioè quella che l'origine della pizza sia addirittura semitica.

Fatto sta che, chiunque l'abbia inventata, non aveva molto probabilmente idea di quello che aveva (letteralmente) tra le mani.

## **Un'ultima cosa prima di voltare pagina**

Ad aumentare ancora di più la notorietà di questo alimento, concorre il fatto che la parola più famosa al mondo, conosciuta davvero da tutti, è proprio 'pizza'.

## UN PIZZICO DI STORIA

### Lo sapevi che...?

Se dal nome ci spostiamo all'origine della pizza, la faccenda si fa ancora più complessa.

Certo, per chi vuole solo gustare una pizza calda sapere dove e quando è stato creato per la prima volta questo squisito alimento poco cambia al sapore.

Tuttavia è sempre curioso andare a cercare indietro nel tempo le nostre origini, fossero anche solo quelle culinarie.

È facilmente intuibile, anche da quello che abbiamo detto prima, che le origini della pizza si perdano letteralmente nella notte dei tempi.

Certo, l'aspetto e la preparazione erano diversi da quelli attuali, ma come si dice? Da qualche parte si deve pur cominciare.

Sembra quindi che a cominciare tutto (anche se i dissensi e le opinioni diverse non mancano) siano stati addirittura gli etruschi.

Si trattava in quel caso più di una focaccia, ma evidentemente l'istinto di impastare e infornare è sempre stato insito nel DNA del popolo etrusco, poi romano e poi italiano.

Sono stati trovati ad esempio dei riferimenti scritti alla 'pizza' a Gaeta, in documenti che sono stati datati al 997. Successive incisioni custodite nella biblioteca diocesana di Sulmona poi, datate addirittura 31 gennaio 1201, parlano di terreni dati in affitto. Ebbene, su queste incisioni (una sorta di contratti di locazione del tempo) si riporta la parola 'pizzas' per ben due volte.

Il fatto è che la pizza, in realtà, nasce come alimento povero, nel senso che si trattava di una preparazione che richiedeva davvero pochi ingredienti, tra l'altro di facile disponibilità

Acqua, farina, sale, lievito e olio; non c'era di certo la carne, alimento proibitivo per la popolazione del tempo.

Nel corso dei secoli poi la pizza ha assunto diverse forme ed è passata attraverso diverse ricette (tanto è vero che al giorno d'oggi se ne contano un'infinità, come vedremo nel prossimo capitolo).

È solo nel 16esimo secolo (quindi intorno al 1500) che la pizza subisce un primo salto di qualità: la cottura in forno con l'impasto morbido, condito con olio, sale, eventualmente formaggio e basilico.

Ecco che si cominciava a guarnire (e se si guarda alle pizze moderne si può dire che oggi, a parità di impasto, è il condimento che la fa da padrone).

A proposito di condimento, ci fu un'altra scoperta nella storia (o meglio un'introduzione) che ha segnato lo sdoganamento della pizza più o meno come la conosciamo oggi: il pomodoro.

Quando i primi pomodori furono portati dall'America, si cominciò ad utilizzare questo nuovo alimento.

Grazie all'inventiva di qualcuno, il pomodoro venne cotto, e poi provato sulla pizza con un'aggiunta di sale, basilico e un filo d'olio.

A volerla dire tutto però, il pomodoro stava ancora aspettando l'ultimo degli ingredienti che hanno contribuito a rendere la pizza quello che è oggi: la mozzarella.

Furono i napoletani secondo la leggenda, ad aggiungere il formaggio. Il resto è storia.

### **Un'ultima cosa prima di voltare pagina**

È assai nota la curiosità sulla nascita della pizza 'margherita'. Vogliono le cronache che la regina Margherita (per l'appunto), moglie dell'allora sovrano Umberto I, si fosse recata in visita nella splendida città di Napoli nel 1889.

Qui viveva, e lavorava, tale Raffaele Esposito, pizzaiolo doc. Con l'aiuto di sua moglie (come si dice, 'dietro un grande uomo c'è sempre una grande donna), Raffaele preparò la sua pizza da offrire in omaggio alla regina.

Sembra che la regina avesse molto appetito quel giorno, e così commissionò al pizzaiolo tre pizze.

La prima fu fatta alla marinara, con pomodoro, aglio, origano e olio.

La seconda fu fatta alla 'mastunicola', cioè senza pomodoro ma con il basilico e il formaggio di pecora.

La terza, in omaggio alla bandiera italiana, fu realizzata invece con il basilico (che richiamava il verde), il pomodoro (che richiamava il rosso) e la mozzarella (che richiamava il bianco).

Indovina quale scelse la regina?

Esatto, la terza, che da quel giorno si chiamò 'pizza margherita'.

Vuoi scoprire altre curiosità ghiotte sulla pizza?

Ecco per te il primo dei contenuti multimediali disponibili.



**Clicca qui e scopri tutte le curiosità!**

## PAESE CHE VAI, PIZZA CHE TROVI

### Lo sapevi che...?

Quando si dice pizza, in realtà si vuole dire pizza 'napoletana', e questo è vero per tanti motivi.

Innanzitutto perché l'UNESCO, come abbiamo visto, ha dichiarato il pizzaiolo napoletano come patrimonio immateriale dell'umanità.

In secondo luogo perché fu proprio un pizzaiolo, Raffaele Esposito, a inventare la regina delle pizze, la margherita.

Poi perché Napoli è, in fondo, anche la pizza.

Tuttavia ogni regione ha la sua variante, o se vogliamo la sua specialità.

Vediamo allora quanti tipi diversi di pizza si possono gustare, per la gioia degli occhi e del palato.

#### ***Pizza tonda al piatto 'napoletana'***

Impossibile non cominciare con questa pizza, che in realtà sarebbe la vera pizza.

Puoi trovarla in tutte le pizzerie di Napoli a salire, fino al basso Lazio. In ogni pizzeria o trattoria di questi territori, te la porteranno al piatto, spesso anche già tagliata in spicchi (così potrai cominciare a mangiare subito).

La particolarità di questa pizza è di certo il cornicione alto (i bordi), Alto come la pizza stessa, c che si presenta infatti molto spessa e condita.

Da notare che, secondo la tradizione, l'impasto napoletano non vorrebbe il grasso, ma solo acqua, farina, lievito e sale. Oltre che, naturalmente, c'è pummarola 'ncoppa.

#### ***Calzone***

Altra variante tipicamente napoletana della pizza è il calzone. Si tratta in fondo di una pizza ripiegata e sigillata (infatti si chiama 'pizza chiusa'), fatta quindi con la stessa pasta e con lo stesso procedimento.

Se ne trovano, come varianti, anche in Puglia (con pasta diversa); di fatto poi il calzone ha varcato i confini della Campania per invadere gustosamente tutto il bel paese.

#### ***Chjina***

Ecco una bella variante del calzone che affonda le sue radici nella terra di Calabria. Vuole la tradizione infatti che quando le donne cuocivano il pane in forno, preparassero anche una forma particolare da mettervi insieme. Questa forma era fatta come una pizza, quindi schiacciata, e veniva poi richiusa su se stessa. Veniva chiamata non a caso 'pitta chjina', che si

potrebbe tradurre come pitta ripiena. La pitta non era altro se non una particolare forma di pane che veniva imbottita e poi sigillata.

### ***Genovese***

Altro classico, italiano è la pizza genovese. Se pensi però di trovare a Genova la pizza napoletana rimarrai deluso. La pizza genovese si riconosce per la pasta molto alta e molto morbida, e viene preparata nella teglia. Niente piatto quindi, ma un impasto preparato con farina di grano (tenero), lievito, sale, acqua. Qualcuno aggiunge anche del latte, per rendere l'impasto ancora più morbido. La pizza genovese è figlia della focaccia, e si cuoce direttamente nella teglia, affinché assuma nel forno la forma rettangolare con la quale tutti la conoscono.

### ***Marchigiana***

Le Marche non potevano di certo farsi mancare la pizza, e quindi anche in questa splendida regione la si può trovare. Attenzione però anche qui, perché se in pizzeria chiedi una pizza, rischi di restare deluso. La pizza marchigiana si trova solo nelle panetterie, o al massimo nelle pizzerie al taglio. Deriva infatti dalla crescia, e viene preparata con un ingrediente che, come abbiamo visto prima, a Napoli non si userebbe mai: lo strutto. Ne troverai di quattro tipi, venduti al pezzo e non a peso. Potrai gustare la pizza bianca con il rosmarino, oppure la pizza bianca con la cipolla, o ancora la pizza rossa (cioè con il pomodoro) con o senza mozzarella.

Se capiti nelle Marche in inverno chiedi invece la pizza con i 'grasselli'. Si tratta di una specialità che si trova solo in questo periodo, perché si tratta di ciò che resta dello strutto fuso, preparazione che viene fatta appunto in questo periodo.

### ***Alla pala o al metro***

Con questa definizione si vuole intendere solo la presentazione della pizza, che invece di essere impiattata o servita in teglia, viene mostrata letteralmente su una grossa pala della quale prende la forma. Il procedimento per la preparazione e la cottura in forno però è lo stesso. In alcune pizzerie si serve una sua variante, che è quella 'al metro'.

### ***Paposcia di Vico del Gargano***

Continuiamo il nostro viaggio culinario e spostiamoci in Puglia. Qui si trova la 'Paposcia' o 'Paposcjola'. L'origine del nome è molto simpatica, dato che il termine deriva dalla forma della pantofola, che ricorda.

Viene chiamata anche 'Pizza Vamp', che in senso onomatopeico sta ad indicare la vampata del forno impostato ad un'alta temperatura in modo da cuocere la pasta in pochissimo tempo.

Anche in questo caso l'origine di questa usanza è davvero suggestiva: narrano le cronache che l'usanza di cuocere questa 'pantofola' non fosse fatta appositamente, ma che servisse ad altro. Quando le cuoche dovevano cuocere il pane, dovevano accertarsi che il forno si trovasse alla giusta temperatura. Così, erano solite mettere nel forno un pezzetto della pasta del pane che dovevano infornare. Se questo pezzetto di pasta lievitava bene, il forno era pronto. Ma gli antichi, che erano saggi e di certo non sprecaivano un alimento sacro come il pane, consumavano anche questa forma, che riempivano con olio del Gargano e pecorino del posto.

Una variante prevedeva anche rucola e pomodorini, una vera delizia. Oggi giorno i gusti si sono addolciti, e questa Paposcia (cioè una pizza ripiena in fondo) si trova anche farcita con cioccolato alle nocciole.

## ***Conosci la Pinsa?***

Hai mai sentito parlare della famosa pinsa romana? Magari l'hai provata o forse ancora no, perché credi che sia solo un'invenzione dei tempi moderni?

Sai però cos'è esattamente questo piatto?

E se ti dicessimo che il primo a mangiarla fu nientemeno che Enea?

Ecco per te un contenuto multimediale tutti da gustare.



**[Clicca qui e scopri tutto sulla pinsa romana.](#)**

### ***Pisana***

Se ti trovi a Pisa ed entri in una delle storiche pizzerie della città con la torre pendente e chiedi la pizza, ti serviranno una pizza tonda, presentata in teglia, con uno spessore né troppo basso né troppo alto. Sopra ci saranno mozzarella, acciughe e capperi (in alternativa alla mozzarella potreste trovarci il parmigiano). Fattela piegare e poi esci a passeggiare con questo tipico cibo di street food toscano.

### ***Romana***

Non c'è dubbio: la pizza romana è la variante che più di tutte riesce a tener testa alla collega napoletana. La differenza, fondamentale però, sta nell'impasto, che a Roma è sottile, o 'scrocchiarello'. A Roma si è iniziato a consumarla dopo la fine della seconda guerra mondiale, ma da allora la sua notorietà non ha davvero conosciuto confini.

Per prepararla si usa la farina di grano tenero, olio, sale e acqua, e la preparazione dei mastri pizzaioli è talmente sapiente che il prodotto che se ne ricava è davvero unico. L'omaggio a Napoli viene fatto nel condimento: con questo nome a Roma infatti si indica una pizza condita con pomodoro, alici e mozzarella.

### ***Sfincione***

A proposito di 'street food', è impossibile dimenticare lo 'sfincione' siciliano, o meglio palermitano. Si tratta del famoso 'pane pizza', che grazie alla sua lievitazione assume l'aspetto di una spugna.

Il nome sfincione viene infatti fatto derivare dal greco 'spòngos' o dal latino 'spongia'. Sopra questa gustosissima spugna i palermitani doc mettono pomodoro, cipolla, acciughe, origano e caciocavallo. Palermitani doc per due motivi: il primo è che questo prodotto si può gustare davvero solo a Palermo (almeno quello originale); il secondo è che lo sfincione è stato inserito nella lista dei PAT (cioè dei prodotti agroalimentari tradizionali).

### ***Siciliana***

Restiamo in Sicilia per dare conto di altri squisiti manicaretti che si differenziano in effetti dalla pizza classica, ma che non hanno nulla da invidiarle in quanto a gusto. A Catania per

esempio si mangia la 'scacciata', cioè una focaccia che risale al 1700 e che si prepara con l'impasto della pizza, o meglio con due strati di impasto. Sul primo si dispongono patate, salsiccia, broccoli, pomodoro, pepe e tuma (formaggio), mentre il secondo serve per chiudere. Si tratta quindi di una sorta di calzone, che viene sigillato con l'uovo spennellato e poi cotto. La versione 'light' prevede solo l'uso di tuma e acciughe.

Se ti trovi invece a Siracusa, potrai mangiare il 'pizzòlu', cioè una pizza tonda farcita.

A Messina infine si dice 'piduni' e si mangia il piccolo calzone ripieno di verdure, che può essere sia cotto al forno che fritto.

### ***Al taglio da asporto***

La pizza al taglio è una prerogativa di alcune regioni. È vero che ormai si trova tutto e dappertutto, ma la pizza al taglio è di certo famosissima a Roma, meno diffusa al nord.

La pizza al taglio ha una particolarità, in quanto si espone al mattino in pizzeria sulle teglie e lì rimane fino a quando non viene venduta tutta. Così, per evitare che si secchi, l'impasto prevede abbondante acqua (che però incide sul peso e quindi sul prezzo finale visto che viene venduta proprio a peso).

### ***Al tegamino***

Questa pizza particolare si può trovare a Torino. Si tratta di una specialità che viene preparata al tegame (o in un padellino) e che prevede un impasto lievitato due volte. Il tegame viene poi messo in forno.

### ***Al trancio***

Da non confondere con la pizza al taglio, la pizza al trancio è tipica al nord, e particolarmente nella zona di Milano. La si trovava già negli anni del secondo dopoguerra, ma la sua notorietà è esplosa con il boom degli anni '80'. Si presenta alta e morbida, e si cuoce nella teglia. La mozzarella abbonda in questa variante, mentre di pomodoro ce n'è poco.

L'impasto prevede acqua, farina, sale, olio e lievito di birra. Se però dovesse capitarti di mangiare della pizza al trancio particolarmente morbida dentro e croccante fuori, potresti sospettare che il pizzaiolo milanese abbia rubato un piccolo segreto al suo collega partenopeo, aggiungendo all'impasto una patata bollita e schiacciata. Per cui, alla fine, Napoli la fa sempre da padrona!

## **Un'ultima cosa prima di voltare pagina**

Se dovesse venirti voglia di preparare la vera pizza napoletana, sappi che non potrai improvvisarti pizzaiolo, almeno per quanto riguarda ingredienti e modo di preparazione. Entrambi sono infatti specificati nella norma UNI 10791:98. A farsi promotrice di questa norma, manco a farlo apposta, è stata l'Associazione Verace Pizza Napoletana nel 1984. Dovresti seguire scrupolosamente quella norma, dato che l'Unione europea ha riconosciuto nel 2010 la pizza napoletana come 'specialità tradizionale garantita'. Nessun'altra pizza, per quanto buona, può vantare lo stesso riconoscimento.



## **PREPARIAMO L'OCCORRENTE**

### **Lo sapevi che...?**

L'impasto tradizionale per fare la pizza napoletana è molto particolare, e quindi i mastri pizzaioli lo fanno a mano. Tuttavia, se proprio non te la senti perché hai appena cominciato, sappi che ti è concesso l'uso di un'impastatrice.

Fai attenzione però, perché dovresti preferire quella a forcella, invece che quella a braccia tuffanti. La prima è più lenta, molto adatta quindi per i tempi richiesti da un buon impasto. Il braccio a forcella in pratica ruota nella ciotola con un asse inclinato. Il suo vantaggio consiste nel fatto che surriscalda poco (proprio perché va lento). Il braccio tuffante ruota verticale intorno al proprio asse, ma va più veloce, e quindi rischia di scaldare troppo, anche se c'è da dire che impasta meglio per via del movimento che compie. A te la scelta!

## **Gli ingredienti base**

### *Acqua*

A prima vista potresti pensare che l'acqua sia semplicemente acqua, ed in effetti qualcuno ti dirà di usare l'acqua che hai in casa, anche quella del rubinetto.

Certo vogliamo farla facile, e quindi non dovrai andare a procurarti dell'acqua pura appena sgorgata dalla montagna. Tuttavia alcune accortezze sono d'obbligo.

Innanzitutto per quanto riguarda il pH, cioè il grado di acidità dell'acqua, che dovrebbe essere considerato. Questo valore non dovrebbe essere né troppo acido né troppo basico. La virtù sta nel mezzo anche in questo caso è un motto più che saggio.

Come calcolare il pH? L'acqua naturale in bottiglia fa al caso tuo, perché sull'etichetta è indicato il valore del pH (che dovrebbe attestarsi sul 6-7, cioè appunto neutro).

Inutile dire poi che l'acqua deve essere la più pulita possibile e naturale (cioè non gassata).

La temperatura poi è un fattore chiave, e qui dobbiamo spendere qualche parola in più.

Mentre facevamo ricerche su questo argomento, abbiamo scoperto quanto la temperatura dell'acqua sia importante, e quanto complicati siano i calcoli per determinarla.

Così, dato che le guide di MONDO GUIDE sono concepite per essere facili e pronte da usare, abbiamo fatto un piccolo riassunto per darti le informazioni giuste nel modo più semplice.

Troverai scritto spesso che la temperatura dell'acqua dovrebbe aggirarsi intorno ai 25 gradi. Fai attenzione invece, perché in realtà si sta parlando della temperatura finale dell'impasto.

L'acqua deve essere molto più bassa in quanto a temperatura, perché altrimenti rischia di surriscaldare l'impasto stesso (considera che anche l'azione manuale dell'impastare o l'uso dell'impastatrice scalda l'impasto).

Considera anche un'altra cosa: non devi battere il record del pizzaiolo più bravo del mondo. Soprattutto se sei alle prime armi, concentrati sulla manualità e sulle regole basilari, senza impazzire troppo sui calcoli al centigrado.

In linea generale quello che ti serve sapere è che la temperatura dell'impasto finale dovrebbe aggirarsi sui 25 gradi. Se l'impasto è troppo caldo, la maglia costituita dal glutine rischia di sfaldarsi e l'impasto perderà in elasticità; al contrario se l'impasto è troppo freddo, il processo della lievitazione sarà rallentato o addirittura bloccato, con il risultato che la pizza oltre a non crescere sarà dura (e indigesta).

Come si arriva a quel valore dell'impasto?

Sommando il valore di tre temperature: quella dell'ambiente, quella della farina e quella dell'acqua.

Facciamo un esempio pratico. Vogliamo che l'impasto abbia un valore finale di 25 gradi.

Moltiplica questo valore per 3 ed ottieni: 75.

Adesso con un termometro casalingo (il termostato è perfetto, così come le valvole sui termosifoni) calcola quanti gradi ci sono nell'ambiente in cui preparerei la pizza (che poi sarà lo stesso in cui lascerai l'impasto a lievitare). Esempio: 25 gradi.

Ora calcola la temperatura della farina (che è sempre di poco inferiore a quella dell'ambiente). Esempio: 22 gradi. Siamo arrivati a 47.

Adesso calcola quanto calore produce l'impastatrice (dovresti trovarlo scritto sul manuale di istruzioni) o l'azione delle tue mani. Per comodità calcola che in genere l'impastatrice sviluppa circa 9 gradi mentre l'azione delle mani 2 gradi. Quindi: se impasti a mano abbiamo 2 (totale 49), mentre se usi l'impastatrice avremo 9 (totale 56).

Totale a mano: 49.

Totale con l'impastatrice: 56.

Questi valori finali dovremo sottrarli da quel valore iniziale di 75 (cioè la temperatura dell'impasto che vogliamo ottenere moltiplicata per 3).

Se impasti a mano la temperatura dell'acqua dovrà essere di  $75 - 49 = 26$  gradi.

Se impasti con l'impastatrice la temperatura dell'acqua dovrà essere di  $75 - 56 = 19$  gradi.

## ***Farina***

Anche la farina è un fattore chiave per fare la pizza.

Come vedi gli ingredienti base sono pochi ma devono essere scelti con molta attenzione.

Ma quale farina, potresti chiedere a questo punto?

Ebbene, di farine ce ne sono molte, e anche in questo caso non dovresti sentirti troppo vincolato. La cucina è sperimentazione e soprattutto passione, e dovresti sempre prenderla con questa filosofia.

Se ci fossero regole troppo rigide diventerebbe tutto meccanico e poco creativo; se ci fossero procedimenti troppo complicati ti potresti scoraggiare e decidere che preparare la pizza in casa non fa per te.

In realtà il segreto è sempre doppio: provare, e divertirsi mentre si prova.

Ti daremo adesso alcune indicazioni di base (perché effettivamente ci sono alcune farine che vanno bene ed altre che sarebbe meglio non usare), ma il punto rimane sempre che a furia di provare (e mangiare) la tua pizza, troverai la farina più congeniale per te.

Detto questo, la farina può essere di 4 tipi: 0, 00, 1 e 2. A queste 4 tipologie si aggiunge poi la farina integrale.

Quando parliamo di farina 0 o doppio 0 (00), intendiamo le classiche bianche, anche dette raffinate perché vengono private con diversi procedimenti del germe del grano e della crusca.

Le farine di tipo 1 e 2 sono invece quelle dette semi integrali, che mantengono gran parte della crusca e quindi del sapore originario.

Infine abbiamo le farine integrali che mantengono inalterato il contenuto di crusca, con il risultato che i prodotti preparati con queste farine sono un po' più pesanti ma decisamente più profumati.

Quale va bene per la tua pizza?

In questo caso devi considerare quella che viene definita la 'forza' della farina, espressa con il simbolo 'W'.

La forza della farina dovrà essere tanto maggiore quanto più lungo sarà il tempo di lievitazione dell'impasto. In pratica la farina eserciterà la sua 'forza' nel (tra le altre cose) trattenere meglio l'anidride carbonica prodotta nella fermentazione.

La forza si esplica anche nel fatto che queste farine resistono (quindi oppongono resistenza con forza più o meno grande) alla deformazione della maglia glutinica.

Infine la forza della farina interviene anche nell'assorbimento dell'acqua da parte del glutine, e maggiore sarà la forza più l'impasto sarà idratato.

Anche in questo caso va detto che non esiste la farina perfetta (semmai quella che può essere più adatta). Provando e riprovando troverai la farina con la quale lavori al meglio.

Può esserti utile il seguente specchietto:

per una pizza tipica napoletana tonda ma anche per le classiche scrocchiarelle romane che non necessitano di lievitazioni lunghe (circa 8 ore), puoi usare una farina con W compreso tra 240 e 260;

per una pizza tonda sempre alla napoletana e pizza con lievitazione media (circa 12-14 ore) puoi usare una farina con W compreso tra 270 e 300;

per una pizza alta (la tipica pizza alla teglia che si trova a Roma) che deve lievitare anche fino a 48 ore serve una farina molto forte, con W che vada da 320 a 360.

Ricorda sempre poi che la lievitazione non è tanto più efficace quanto più è lunga. Eccedere con il tempo di lievitazione riduce la concentrazione di zucchero, che serve affinché il lievito produca anidride carbonica ed anche per dare il via a quella che si chiama reazione di Maillard. Di cosa si tratta?

Questo non è un libro di chimica, quindi a te basterà sapere che si tratta di quella reazione che fa sì che la crosta della tua pizza diventi bella croccante e scura.

Se però sei proprio curioso, sappi che nei nostri libri troverai sempre dei contenuti multimediali per approfondire e per imparare cose nuove.

Quindi



**[Clicca qui e scopri tutto sulla succulenta reazione di Maillard.](#)**

Quindi, ricapitolando, una farina 00 di forza media (W tra 280 e W 320) è quella ideale per avere una buona pizza classica.

### ***Lievito***

Veniamo adesso al terzo ingrediente base della pizza: il lievito.

Anche in questo caso non vogliamo darti informazioni troppo tecniche o complicate, ma solo dei buoni suggerimenti per cominciare subito a preparare la tua pizza.

Il tipo di lievito che puoi trovare può essere naturale, chimico o industriale (quest'ultimo è quello che in genere si usa nelle pizzerie).

Sapevi che il lievito è un vero e proprio microrganismo vivente? Il suo compito è quello di trasformare nell'impasto gli zuccheri, facendoli diventare alcool etilico e anidride carbonica. Questo è quello che poi di fatto fa sì che il tuo impasto si gonfi (cioè lieviti appunto).

La lievitazione assume spesso quasi un aspetto magico. Hai mai provato a lasciare un panetto in riposo per poi sbirciare per capire se si stava gonfiando?

E quando ti accorgi che l'impasto è diventato diverse volte più grande della pallina di pasta iniziale, non ti sembra quasi che sia accaduta una piccola magia?

In effetti, il riposo è un momento molto delicato per l'impasto. È in quel lasso di tempo infatti che il tuo impasto diventa quello che si trasformerà in una pizza squisita o in un risultato deludente.

Durante il riposo, oltre alla lievitazione, avviene quella che si chiama 'maturazione', e tutte e due le fasi sono decisive per il risultato.

In linea di principio sappi che mentre la lievitazione si occupa degli zuccheri, come abbiamo visto, la maturazione si dedica alle proteine. Durante questa fase infatti le proteine vengono scisse (ti rendi conto che processo affascinante avviene in quel semplice panetto di impasto mentre nessuno lo guarda?), con il risultato che la pizza sarà anche più digeribile.

Quale lievito potresti usare quindi?

Per una pizza casalinga va benissimo quello di birra fresco, il lievito classico che trovi nel banco frigo del supermercato. L'unica accortezza è di usarlo quanto più fresco possibile senza conservarlo troppo a lungo.

## ***Olio***

Olio sì o olio no? E quando va messo l'olio?

Ricorda che stiamo parlando ancora dell'impasto, e non del condimento.

L'olio nell'impasto va messo, ed è anche importante farlo (sempre nella giusta quantità), perché ne migliora le caratteristiche e gli dona anche gli aromi entrando in campo nel processo della fermentazione.

Possiamo dire che l'olio svolge un ruolo di conservante del prodotto, cioè dell'impasto stesso, in quanto svolge un'azione emulsionante (cioè aumenta la stabilità) sui grassi, sull'amido e sulle proteine. Ciò vuol dire che gli ingredienti dell'impasto si distribuiscono meglio, e questo tra le altre cose fa sì che la pasta sia più lavorabile.

Inoltre l'olio rende l'impasto più idratato, agendo anche sul glutine. I lipidi, cioè i grassi, si legano infatti alle maglie del glutine stesso, con il risultato che l'impasto sarà più voluminoso e 'estensibile'.

Come vedi la vera magia è il modo in cui tutti questi semplici ingredienti di base lavorano in sinergia tra loro. Riesci quasi a vedere tutte quelle piccole molecole che operano in piena attività e fermento per darti una pizza squisita e croccante, vero?

Come se non bastasse poi, l'olio chiude i minuscoli pori presenti sull'impasto, e in questo modo sigilla la pallina di pasta. Sai quale beneficio ne avrà l'impasto stesso? Che ne guadagnerà in termini di lievitazione, perché l'impasto sarà impermeabilizzato. Quindi l'impasto non perderà

liquidi, rimanendo idratato. Nello stesso tempo il gas prodotto dalla lievitazione resterà all'interno, e il risultato finale sarà anche che non si formerà quella crosticina (dovuta appunto alla disidratazione) che spesso compare dopo qualche ora.

Quando dovresti aggiungere l'olio all'impasto?

Verso la fine della lavorazione, a patto che usi una farina di buona qualità (altrimenti sarebbe meglio aggiungerlo insieme all'acqua).

Quanto olio mettere? Non dovresti eccedere il 3% del peso della farina. Troppo olio infatti frenerebbe la lievitazione anziché favorirla.

## ***Sale***

Anche il sale entra tra gli ingredienti base della preparazione dell'impasto.

Come vedi nulla è lasciato al caso, anche se le istruzioni di base sono davvero semplici.

Ci sono, è vero, degli impasti che non richiedono il sale, ma si tratta del pane cosiddetto 'sciapo'.

Per quanto riguarda la pizza invece, il sale è previsto, e lo è perché anche questo ingrediente ha delle funzioni importanti. Non serve infatti solo per dare sapore, ma agisce sul lievito.

La condizione necessaria è che non ce ne sia troppo però, perché altrimenti le cellule del lievito, anziché essere stimolate, saranno rallentate (anzi saranno addirittura distrutte perché il sale, essendo più pesante, esercita sulle cellule stesse una pressione eccessiva oltre una certa quantità).

Ti basterà fare un piccolo esperimento per verificare quello che ti stiamo dicendo: prendi del lievito in cubetto (quello compresso per intenderci), e cospargilo di sale. Dopo qualche minuto vedrai che dal lievito fuoriesce acqua. Che è successo? È successo proprio quello di cui stiamo parlando, che in chimica si chiama 'plasmolisi'. Il sale ha rotto fisicamente le membrane cellulari. Quindi, sale sì, ma non contemporaneamente nell'impasto.

Sapevi poi che il sale esercita anche un'azione disinfettante sull'impasto perché inibisce i microrganismi (come le muffe e i batteri) responsabili dell'eccessiva fermentazione (con sapore e odore acido) e delle malattie del pane?

Infine, il sale rende la maglia glutinica più resistente, con la conseguenza che l'impasto sarà più elastico ma resistente.

Se non metti il sale, l'impasto resterà appiccicoso e farai fatica a lavorarlo.

Quanto sale? In linea di massima dovrebbe pesare non più del 3% del peso della farina.

A proposito, è arrivato il momento di un altro contenuto multimediale per te.

Il sale nella pizza va bene, ma ti sei mai chiesto perché anche quando si prepara l'impasto per un dolce è usanza aggiungere il famoso 'pizzico di sale'?



## [Clicca qui e scopri perché si aggiunge un pizzico di sale nell'impasto per dolci.](#)

Questi sono gli ingredienti base dell'impasto, ai quali se ne aggiungono due che sono il formaggio e il pomodoro.

Non vanno naturalmente nell'impasto ma servono per preparare la classica pizza Margherita, e quindi ne parliamo in questa sezione.

La prima domanda sul formaggio è: devo usare la mozzarella o il fiordilatte?

### ***Mozzarella o Fiordilatte?***

Questo è il primo quesito, al quale si accompagna in genere un'altra domanda: la mozzarella deve essere di bufala?

A fine capitolo, nella parte 'Un'ultima cosa prima di voltare pagina', ti daremo un piccolo segreto, ma qui parliamo sempre di pizze fatte in casa, non di ricette che debbano rispettare standard internazionali.

Cominciamo con il dire che la parola 'mozzarella' dovrebbe essere un termine riservato esclusivamente a quella di bufala, mentre il 'fiordilatte' indica lo stesso preparato ma di origine vaccina. In realtà però in commercio si trovano mozzarelle vaccine, con il risultato che (a parte le mozzarelle di bufala che vengono specificatamente indicate), i due prodotti sono fatti con lo stesso latte. Quello che cambia è il procedimento.

In linea generale possiamo dire che si tende a preferire il fiordilatte perché è più asciutto e tende a 'filare' (hai presente quel fenomeno per cui quando tiri su una fetta di pizza appena tagliata il formaggio si allunga come un filo?).

La mozzarella invece è leggermente più bagnata e non fila ma si squaglia.

Quindi, a te la scelta anche in questo caso, con la seguente accortezza: se usi il fiordilatte mettilo in cottura, mentre se preferisci la mozzarella va bene lo stesso, a patto che tu la faccia asciugare togliendola dalla carta il giorno prima e possibilmente lasciandola in un luogo dove può asciugare (il frigorifero ad esempio).

### ***Pomodoro***

Veniamo all'ultimo ingrediente universale, il pomodoro.

Anche in questo caso, come per il formaggio, l'accortezza principale quando si mette questo condimento, è non bagnare troppo l'impasto. Il pomodoro non deve essere acquoso.

Come fare? L'ideale sarebbe quello di prendere dei pelati in scatola, e passarli nel passaverdura con l'aggiunta di una piccola quantità di olio e sale.

Il tutto andrebbe poi spalmato sulla pizza con un cucchiaino, in modo da stenderlo in maniera uniforme.

Una volta visti gli ingredienti, vediamo adesso quali strumenti ti servono per la tua preparazione.

Il consiglio è quello di predisporre tutto sul tavolo in anticipo, in modo da avere a disposizione ogni cosa al momento giusto.

## **Un'ultima cosa prima di voltare pagina**

Qui, come detto, si parla di pizza fatta in casa, ma sappi che per fare la vera pizza Napoletana (disciplinata da norme severe) la mozzarella deve essere di bufala, e l'olio non va nell'impasto, ma solo in uscita dal forno.



## **Gli strumenti**

Ecco adesso per te gli strumenti indispensabili per preparare la pizza.

Il consiglio migliore è sempre quello di preparare tutto prima, sia gli ingredienti che gli strumenti.

In questo modo avrai ogni cosa a disposizione ed oltre a non perdere tempo non rischierai di dimenticare qualcosa di importante. Inoltre, non ti ritroverai a dover recuperare qualcosa all'ultimo momento mentre hai (letteralmente) le mani in pasta!

Non potranno mancare nella tua cucina, quando fai la pizza:

### ***bilancia***

questa naturalmente ti serve per pesare in maniera accurata gli ingredienti. È necessaria quindi quella digitale che misura anche i grammi;

### ***ciotola***

questa ti serve per la prima fase dell'impasto, prima di stenderlo sul piano con il mattarello. Il materiale migliore sarebbe in alluminio o acciaio, mai in plastica, e la dimensione dovrebbe essere abbondante, in modo da farti lavorare agevolmente;

### ***ciotoline***

queste ti servono (come ti abbiamo detto all'inizio) per prepararti tutti gli ingredienti per tempo. In queste ciotole potrai quindi mettere il sale, il lievito, il pomodoro, le spezie e tutto quello che ti servirà sia nella preparazione che nel condimento;

### ***impastatrice***

se sei un novizio e vuoi andare sul sicuro puoi usare l'impastatrice, ma se vuoi divertirti a fare la pizza con le mani (considerando anche i costi di una buona impastatrice) allora puoi saltare questo strumento;

### ***mattarello***

indispensabile per stendere l'impasto;

### ***oliera***

hai presente quella simpatica oliera con il beccuccio lungo? Ecco, è proprio quella che ti serve, in quanto con questa oliera potrai dosare al meglio l'olio da mettere sulla pizza;

### ***pala***

qui si va sul professionale naturalmente, e l'idea di base è che tu abbia un forno a legna. Quindi, puoi saltare questo strumento se fai la pizza nel forno di casa, ma nel caso in cui tu volessi cimentarti con il forno a legna un domani, puoi sempre acquistare questo indispensabile strumento e metterlo da parte. La pala ti serve infatti sia per infornare ma soprattutto per sfornare la pizza in modo da non rovinarla o romperla;

### ***pellicola trasparente o panno umido***

questa ti serve per coprire l'impasto una volta fatto e per farlo riposare in modo che non si formi sulla superficie la crosticina. In alternativa, se l'impasto riposa a temperatura ambiente (e sarebbe ancora meglio), puoi coprirlo con un panno leggermente umido e pulito. Per evitare la trasmissione di odori (come quello del detersivo) dal panno all'impasto, usa sempre lo stesso panno e lavalo ogni volta con il sapone neutro di Marsiglia;

### ***piano adeguato***

(meglio se di marmo). Il piano di lavorazione è fondamentale per ogni preparazione che fai, non solo per la pizza, ma di certo lavorare sul marmo è ottimo per impastare;

### ***piatto da pizza***

questo ti serve per portare in tavola la pizza appena sfornata. Anche l'occhio, come si dice, vuole la sua parte, e portare ai tuoi ospiti una pizza fumante su un simpatico piatto da portata renderà di certo l'esperienza ancora più gustosa. Come deve essere questo piatto? Grande quanto la pizza innanzitutto, e poi decorato, ma questo è a tuo gusto;

### ***pietra refrattaria***

la pietra refrattaria è un tipo di materiale (che si trova nei forni a legna) che serve per cuocere la pizza a contatto, e che di certo rende la cottura migliore. In questo caso ti servirebbe il forno a legna, ma esiste un piccolo trucco per ingegnarsi anche a casa. Puoi comprare una pietra refrattaria da forno casalingo, molto piccola e che puoi inserire nel tuo forno, oppure puoi capovolgere la teglia classica del forno e appoggiarci la pizza. Funzionerà come una pietra refrattaria fatta in casa;

### ***rotella o forbici***

questi attrezzi ti servono per tagliare la pizza una volta sfornata. Meglio usare questi attrezzi al posto del coltello;

### ***spatola per l'impasto***

(anche detta 'marisa' o 'leccapentola'). Questa ti serve per aiutarti a staccare l'impasto dalle pareti della ciotola nelle prime fasi di lavorazione;

### ***tagliere***

il tagliere (di legno) ti serve per la preparazione degli ingredienti, come ad esempio la mozzarella da tagliare a dadini, o le spezie di tritare, o ancora i pomodorini da fare in quarti;

### ***tarocco***

il tarocco (in alternativa alla 'marisa', non è altro che il classico raschietto (che può essere sia in metallo che in plastica) e che ti serve per staccare l'impasto dal bordo della ciotola o dal ripiano di marmo mentre lo lavori, nella fase in cui ancora tende ad appiccicarsi alle mani o alle superfici;

### ***teglia***

usa la classica teglia da pizza, quella in alluminio con il bordo leggermente rialzato (per fare la pizza al taglio), o quella tonda (per sfornare la classica pizza);

### ***termometro da cucina***

ti serve per misurare l'acqua e l'impasto (secondo le regole che abbiamo visto nel capitolo dedicato).

### **Un'ultima cosa prima di voltare pagina**

Hai preparato tutti gli strumenti? Sei pronto per il passo successivo?

Bene, andiamo a vedere quindi gli ingredienti per la tua pizza, con particolare attenzione a quello che puoi mettere e a quello che invece non dovresti aggiungere!

## COSA SI PUÒ AGGIUNGERE

### Lo sapevi che...?

Esiste un effetto 'pizza', di cui si parla anche in sociologia. Si tratta di un fenomeno studiato ed effettivamente vero, che dice che un certo prodotto (o moda o servizio), prima di diventare famoso in patria, deve diventarlo all'estero. Incredibile ma vero, questo fenomeno si studia fin dagli anni '70. Fu un antropologo di nome Agehananda Bharati che parlò dell'effetto pizza. Spiegò che la pizza, anche se naturalmente era conosciuta in Italia, divenne celeberrima nella sua patria d'origine perché la moda esplose negli USA. Quindi gli italiani riscoprirono il loro prodotto nazionale perché divenne una moda importata dagli Stati Uniti.

Detto ciò, vediamo quali sono gli ingredienti più famosi ed utilizzati per preparare la pizza, con qualche utile suggerimento sul loro impiego.

Come scoprirai però nel prossimo capitolo, non puoi mettere qualunque cosa sulla tua pizza.

Tralasciamo quindi la mozzarella e il pomodoro, che abbiamo già visto prima, e andiamo subito al sodo.

#### *Alici*

Immancabili, specialmente sulla pizza 'Alla marinara'. Le alici vanno disposte preferibilmente a raggiera, per una questione estetica e per amalgamare il gusto su tutta la pizza. Quelle sott'olio sono perfette.

#### *Carciofini*

Ecco un ingrediente molto gettonato sulla pizza, in particolare su quella chiamata 'Capricciosa'. Si possono mettere sia grigliati che sott'olio.

#### *Fiori di zucca*

Altro ingrediente immancabile, soprattutto se abbinato alle alici. I fiori devono essere freschissimi e tagliati a listarelle. Ricorda di non lavarli altrimenti li rovineresti.

#### *Formaggi*

A parte la mozzarella, sulla pizza si possono mettere altri formaggi, come ad esempio il gorgonzola, o lo stracchino, o ancora la provola (con lo speck). I formaggi in questo caso vanno in cottura.

#### *Frutti di mare*

Anche questi ingredienti vanno benissimo per la pizza. La preparazione richiede che tu li prepari precedentemente, cuocendoli e poi condendoli con olio, sale, pepe e un trito di prezzemolo ed aglio. Stendi il pomodoro sulla pizza e sopra la passata metti i frutti di mare (anche questi freschissimi). Cerca di separarli, e questo vale per ogni ingrediente che scegli. Non confonderli mischiandoli, ma dedica ad ogni ingrediente il suo spazio sulla pizza. L'effetto, sia di gusto che di estetica, sarà migliorato.

## ***Funghi***

I funghi sono uno degli ingredienti base della pizza, sia da soli con la mozzarella sia in abbinamento con il prosciutto sulla pizza cosiddetta 'rossa' (cioè senza mozzarella). Puoi usare sia quelli sott'olio che quelli trifolati o freschi (i classici champignon fatti a fettine).

## ***Patate***

Anche le patate sono un must sulla pizza. Puoi usarle i due modi, a seconda dell'effetto che vuoi ottenere. Se le vuoi sbriciolare sull'impasto, sbollentale precedentemente. Se vuoi metterle a guarnizione sulla pizza invece, lasciale crude ma tagliale a fettine sottili e poi mettile sulla pizza prima di infornare. La cosa importante è che le patate non siano acquose, altrimenti rilasceranno liquido sulla pizza rendendola bagnata e moscia.

## ***Pesto***

Ottimo anche questo ingrediente. Va messo in cottura dopo essere stato spalmato sulla base della pizza (non esagerare però). Consigliato in abbinamento con i pomodorini.

## ***Prosciutto, Bresaola, Salame, Speck e Mortadella***

Veniamo adesso agli affettati, perfetti per la pizza. Basta citare la pizza con prosciutto e funghi, o la pizza bresaola e rughetta, o ancora quella con il salame piccante e infine quella con speck e formaggio. Quello che conta però è rispettare alcune regole base. Il prosciutto crudo per definizione, deve rimanere tale. Quindi non metterlo MAI in cottura nel forno, altrimenti non solo diventerà molto salato, ma assumerà un aspetto tra il cotto e il crudo, diventando gommoso e poco appetitoso. Per il resto, usa gli affettati sempre tagliati sottili. Hai mai provato la mortadella con i pistacchi? Fallo, non te ne pentirai di certo (una variante golosissima è quella con un pesto di pistacchi spalmato sulla pizza e poi guarnito con la mortadella).

## ***Rucola***

In abbinamento con bresaola o speck, va tagliata e messa sulla pizza solo dopo che l'hai sfornata.

## ***Salsiccia***

Un discorso a parte merita la salsiccia, che non rientra tra gli affettati generici. Questa infatti va messa cruda e sbriciolata sulla pizza (dopo averle tolto la pelle). In abbinamento con i broccoli è squisita.

## ***Salmone***

Il salmone è indicato per la pizza ma va trattato con delicatezza per non farlo seccare. Per questo devi metterlo una volta sfornata la pizza. In alternativa puoi mettere uno strato di salmone in cottura, a patto che lo ricopri con uno strato protettivo di formaggio (come lo stracchino).

## ***Uova***

Che dire delle uova? Sulla 'Capricciosa' ad esempio non possono di certo mancare. Ci sono due modi per aggiungere le uova sulla pizza, a seconda del posto in cui la mangi (o del gusto che preferisci). Nel modo classico dovrai prima farle sode, e poi metterle sulla pizza a guarnizione una volta sfornata. Nel modo più particolare, potrai aprire le uova direttamente sulla pizza da infornare per farle cuocere con l'impasto.

## ***Verdure***

Via libera alle verdure, fatte sia alla griglia che preparate in padella. La regola base è di non farle cuocere nel forno da crude, per due motivi: innanzitutto perché non farebbero in tempo a cuocere, e

poi perché rimarrebbero senza un particolare sapore. Preparale nel modo che preferisci e poi mettile sulla pizza prima di infornare.

### **Un'ultima cosa prima di voltare pagina**

Sai qual è la pizza più popolare negli Stati Uniti? Si chiama 'Pizza Pepperoni', ma non farti ingannare dal nome: la pizza in questione è a base di salame piccante.

## **COSA NON SI DEVE AGGIUNGERE**

### **Lo sapevi che...?**

Esiste una dieta a base di pizza, lo sapevi? No vero? Eppure è così. Si tratta di un regime alimentare a base di sola pizza, che ammonta a circa 1.200 calorie e che però non dovrebbe essere seguita per più di una settimana. Naturalmente la pizza deve essere condita solo con verdure grigliate o pomodoro.

Come abbiamo visto nel capitolo precedente, sulla pizza si può mettere praticamente di tutto, ma non proprio. Una cosa infatti è usare la fantasia, altra cosa è aggiungere ingredienti che davvero proprio dovrebbero essere evitati.

Quindi, la regola è duplice: come prima cosa non esagerare. Se la pizza con il salame piccante è buona, una pizza strapiena di salame piccante è immangiabile.

In secondo luogo esistono degli ingredienti che andrebbero evitati a causa delle loro caratteristiche organolettiche.

Ad esempio dovresti evitare i cibi troppo acidi (con un PH elevato), perché cuocendo non solo assumerebbero un gusto sgradevole (appunto acidulo) ma interferirebbero anche con la cottura della pizza. I pomodori sono un discorso a parte, perché userai sempre la passata in cottura o i pomodorini freschi come guarnizione.

Esempi di ingredienti acidi da evitare sono: peperoni, pomodoro cotto, fritti (non mettere patatine fritte sulla pizza), ragù, formaggi molto grassi, frutta secca, sott'aceti (scegli sempre i sott'oli), frutta.

A parte questi consigli generali, il criterio da applicare sta poi a te.

Ad esempio: non dovresti mettere sulla pizza ingredienti che non stanno bene insieme, a prescindere dal fatto che siano acidi o meno.

### **Un'ultima cosa prima di voltare pagina**

A proposito di pizze davvero particolari (e forse anche da evitare), sapevi che in Svezia la pizza che va per la maggiore è quella a base di banana e curry? È vero che ciascuno ha i suoi gusti, ma questo tipo di pizza difficilmente sbarcherà in Italia!

## TUTTI GLI ERRORI DA EVITARE

### Lo sapevi che...?

Esiste una pizza, negli Stati Uniti, che costa la bellezza di 2.000 dollari! Il motivo di questo prezzo esorbitante sta negli ingredienti, che prevedono tartufo di prima scelta, caviale selezionato, formaggio inglese e foglie d'oro.

Difficilmente potresti ordinare questa pizza per 'sbaglio', ma tornando a noi esistono degli errori, nella preparazione della pizza, ai quali è bene fare attenzione.

Vediamoli tutti.

La prima categoria di errori nasce solo dalla poca pratica che puoi avere nella preparazione della pizza, e questi si risolvono semplicemente facendo e rifacendo (e gustando) la pizza.

Una seconda categoria di errori deriva invece da alcuni falsi miti che si hanno sulla pizza e sulla sua preparazione, che è bene sfatare subito.

### *Dove mettere l'impasto*

L'impasto dovrebbe essere messo a riposare a temperatura ambiente in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce del sole e dove può stare indisturbato senza prendere sbalzi di temperatura o colpi d'aria. Non andrebbe quindi messo in frigorifero, a meno che l'impasto stesso non sia molto umido. In questo caso però la lievitazione dovrà essere lunga, almeno di 12 ore.

### *Quando e come accendere il forno*

Non penserai mica di accendere il forno nel momento in cui ci metti la pizza dentro e poi andartene vero? Scherzi a parte, la cottura fa davvero la differenza. Quindi, come prima cosa, il forno va riscaldato abbondantemente prima di metterci la pizza. La temperatura dovrebbe essere molto alta, circa 250 gradi. Inforna la pizza e prevedi anche una prima 'sfornata'. Ti servirà per aggiungere gli ingredienti come la mozzarella che non va messa all'inizio. Informa poi nuovamente e lascia terminare la cottura. La regola è che tutti gli ingredienti, tranne naturalmente la passata, vanno aggiunti a metà cottura. Fa eccezione il prosciutto crudo che va messo dopo aver sfornato la pizza così come il salmone e tutti quegli ingredienti che non dovrebbero cuocere.

### *Quando mettere il sale*

Il sale non andrebbe messo a caso, cioè in un momento qualunque, perché anche l'aggiunta di questo ingrediente è importante in termini di tempistica. Quando metterlo allora? Ricordi cosa abbiamo detto parlando degli ingredienti base? Sale e lievito andrebbero messi in momenti diversi, quindi aggiungi il sale solo alla fine.



### ***Mattarello o a mano***

A meno che tu non sia un pizzaiolo esperto (nel qual caso la pizza dovresti stenderla solo ed esclusivamente a mano), va benissimo il mattarello. Anche perché, se non sei un vero esperto, stendere l'impasto a mano rischia di rompere l'impasto stesso.

### ***Pomodoro sì ma senza esagerare***

Hai presente il discorso che abbiamo fatto prima sugli ingredienti e su come usarli? Bene, anche per il pomodoro (in passata) il discorso è lo stesso. Non esagerare, e non solo perché il pomodoro ha un PH comunque acido. Mettere troppo pomodoro sulla pizza significa ottenere una pizza moscia, che non sta su da sola, perché il pomodoro la bagna eccessivamente. Fai così: prendi un cucchiaino e riempilo di passata; poi stendila sulla pizza cominciando dal centro e allargandoti pian piano. In questo modo (anziché versare tutta la bottiglia sulla pizza) potrai dosare la quantità giusta in maniera omogenea.

### ***Scegliere il lievito***

Non è vero che un lievito vale l'altro quando si fa la pizza. Come abbiamo visto in precedenza anzi, il lievito è uno degli ingredienti fondamentali. Il top sarebbe usare il lievito madre, ma in questo caso la procedura non varrebbe davvero l'impresa. L'importante è sceglierlo di buona qualità. I pizzaioli suggeriscono quello in granuli, ma va bene anche il classico panetto. Naturalmente meno lievito metti, più l'impasto dovrà riposare.

### ***Scegliere la farina***

Anche in questo caso, non usare una farina qualunque. Pure la farina, come abbiamo visto, è fondamentale. Segui i consigli che ti abbiamo dato all'inizio.

### ***Zucchero sì o zucchero no***

Ecco una domanda che nasce dall'inesperienza, e la risposta è certamente sì. Lo zucchero è importante per il processo della lievitazione, e serve proprio per aiutare il lievito a dare il meglio di sé. Ecco perché dovresti aggiungerlo proprio al lievito, per farlo attivare.

## **Un'ultima cosa prima di voltare pagina**

L'ultimo ma importante accorgimento è quello di non manipolare troppo l'impasto. Una volta fatto, non dovrai reimpastarlo nuovamente, perché lo rovineresti. Dovrai solo stenderlo, aiutandoti con i polpastrelli (e con il mattarello se non sei molto pratico).

## METTIAMOCI ALL'OPERA

### Lo sapevi che...?

La pizza può essere fatta anche senza glutine, naturalmente. Questo è necessario per chi soffre di celiachia. Quindi, se tra i tuoi incitati ce n'è uno intollerante al glutine, ti sarà molto grata se gli preparerai una buona pizza con delle farine apposite che non contengono questo ingrediente.

Mettiamoci finalmente all'opera, ma non temere. Cominceremo con una ricetta facile, una preparazione guidata passo passo e illustrata e alcuni consigli utili.

Lo scopo di questo libro del resto è quello insegnarti a fare una pizza in casa, buona e semplice da preparare. Quindi, provando e riprovando diventerai pratico, e potrai poi cimentarti con altre ricette sempre più sfiziose.

Vediamo quindi una ricetta davvero base, sia negli ingredienti che nelle mosse da compiere.

Cominciamo dagli ingredienti

Come promesso, ecco gli ingredienti per preparare una semplice ma intramontabile pizza 'Margherita'.

### ***Base***

500 grammi di farina (quella forte, con W compreso tra 240 e 260)

250 millilitri di acqua

15 grammi di lievito di birra (va bene il panetto)

un pizzico di zucchero

1 cucchiaio di olio EVO (sono circa 20 grammi)

sale (circa 10 grammi)

### ***Condimento***

fiordilatte (che avrai fatto scolare bene dal giorno prima togliendolo dalla confezione di plastica e mettendolo in frigorifero su un piattino)

passata di pomodoro (una bottiglia o quanto basta)

origano

## *La preparazione dell'impasto*

Come prima cosa devi fare la fontana, come puoi vedere nell'illustrazione qui sotto.



Quindi, sul tuo piano di lavoro o dentro la grande ciotola di alluminio (hai preparato tutti gli ingredienti?) disponi la farina lasciando al centro un incavo, nel quale metterai l'acqua e il lievito (al quale avrai aggiunto lo zucchero).

Aggiungi acqua e lievito con calma, con l'acqua a filo. Non mettere tutto insieme (e il sale alla fine).

Comincia poi a lavorare tutto con calma e pazienza, ma con vigore. Usa le mani, e senti letteralmente l'impasto che diventa morbido e liscio sotto le dita.

Lavora l'impasto via via, in questo modo.



Esercita un movimento a spingere, verso l'esterno. Resisti alla tentazione di usare il mattarello e usa le mani, non te ne pentirai. L'importante è fare la tua prima pizza, non è necessario che venga perfetta.

Solo quando gli ingredienti si saranno uniti e l'impasto comincerà ad essere omogeneo, aggiungi il sale e se serve altra acqua. La giusta quantità è quella che serve per avere un impasto liscio ma non appiccicoso, o che al contrario si sbriciola.

Aiutati con il tarocchino per staccare l'impasto se si attacca al piano o alle pareti della ciotola.

Continua a lavorare l'impasto fino a che non diventa così.



### ***La lievitazione***

Bene, l'impasto è fatto, dagli una forma a palla e copriilo con il panno umido e privo di odori forti. Lascialo lievitare per diverse ore (anche 12) e controlla se la palla ha raddoppiato il volume. Se è così, è pronto.

### ***Stendiamo la pasta***

Passiamo adesso allo stendere la pizza per poi condirla ed infornarla (e mangiarla soprattutto!).

Se nella prima fase hai resistito all'uso del mattarello (anche perché in effetti non serviva) qui ti è concesso, soprattutto se si tratta della tua prima pizza (a proposito, complimenti per essere arrivato fin qui!).

Ci sono anche in questa fase dei movimenti precisi da compiere, che si basano appunto non sull'impastare nuovamente, ma sullo stendere. Devi dare alla pizza una forma circolare del resto, e quindi devi letteralmente allungarla.

Comincia così, allungando la pasta.



Ricorda nel frattempo che stendi l'impasto, di accendere il forno in modo che sia ben caldo nel momento in cui infornerai (250 gradi forno statico).

Continua con i tuoi movimenti a stendere verso l'esterno aiutandoti con il mattarello o con le mani (il mattarello serve nel caso in cui tu non sia esperto per evitare di rompere o bucare l'impasto).

L'importante è che pian piano la pizza diventi come nella foto che vedi sotto, tonda e aperta verso l'esterno.



Come vedi ancora meglio nel dettaglio sottostante, con le dita (i polpastrelli per la precisione) stendi la pasta creando anche un bordino.



Bene, ci siamo, è arrivato il momento di passare alla parte divertente.

### ***Condiamo la pizza***

Lo ripetiamo di nuovo, mentre condisci la pizza accendi il forno in modo che sia ben caldo al momento di infornare.

Una volta stesa la pizza, mettila in una teglia che avrai oliato. La teglia può essere tonda per la classica pizza, o rettangolare se vuoi preparare una teglia da tagliare in tranci da condividere con i tuoi amici.

A questo punto c'è un piccolo trucco da considerare: se vuoi una pizza croccante e bassa, infornala subito dopo averla condita, mentre se preferisci una pizza più alta e morbida, lasciala riposare ancora un'ora nella teglia prima di cuocerla (in questo caso naturalmente aspetta ad accendere il forno).

## ***Inforbiamo la pizza***

Eccoci arrivati al momento tanto atteso! Già ti immaginiamo con il naso attaccato al vetro del forno a guardare la pizza che cuoce, ma anche in questo caso dobbiamo svelarti un segreto che le cuoche si tramandano da generazioni.

Non si guarda mai qualcosa che sta cuocendo in forno, specialmente se deve lievitare, per almeno 30 minuti.

Non chiedertene il motivo, ma funziona davvero. Forse la causa può essere ricercata nel famoso 'effetto osservatore' della fisica quantistica, che dice che chi osserva un evento lo influenza.

Fatto sta che non dovresti spiare la pizza che cuoce, almeno per i primi 10 minuti.

La regola per la cottura è quella che abbiamo già visto, e che vuole che la pizza cuocia in forno scaldato a circa 220 gradi. I primi 15 minuti deve cuocere senza ingredienti al di fuori del pomodoro. Passato questo periodo togli la dal forno (adesso sì che puoi guardarla!) e aggiungi gli altri ingredienti. Inforna nuovamente e termina la cottura (in genere il totale si attesta sui 20-25 minuti).

Nota bene però che ogni pizza ha la sua particolarità, e quindi quando ti presenteremo la ricetta per ogni pizza, ti indicheremo se gli ingredienti vanno messi a metà cottura o se (in alcuni casi) vanno messi subito.

In generale se gli alimenti sono già cotti (come le verdure grigliate) vanno a metà cottura, altrimenti (come nel caso della salsiccia cruda della Boscaiola) possono andare all'inizio. L'eccezione vale per la mozzarella che si mette sempre a metà cottura, e per il prosciutto o il salmone che si mettono a pizza sfornata.

Non resta che mangiare vero?

## **Un'ultima cosa prima di voltare pagina**

Anche se ti abbiamo parlato della dieta della pizza, questo gustosissimo alimento non è certo dei più calorici, ma come si dice, 'Quello che è buono fa ingrassare!'

Non preoccuparti quindi di concederti un piccolo sfizio, una volta ogni tanto.

Per una completa informazione però sappi che la pizza (per intenderci una classica pizza Margherita) contiene circa 800 calorie, 150 grammi di carboidrati, 20 di grassi (molto pochi come vedi), e circa 25 di proteine.

## RICETTE SFIZIOSE PER TUTTI I GUSTI

### Lo sapevi che...?

Esiste un'infinità di condimenti per la pizza, alcuni dei quali sono alquanto strani e addirittura improponibili a dire la verità. È vero che i latini affermavano come 'de gustibus non disputandum est', ma è anche vero che (come ti abbiamo suggerito precedentemente) devi fare sempre attenzione agli abbinamenti.

In questa parte introduttiva alle tipologie di pizza vogliamo darti qualche ulteriore suggerimento per sbizzarrirti con la fantasia, mantenendo comunque il giusto equilibrio tra sfizio e sapore, o meglio gusto.

Non c'è nulla di peggio che offrire una pizza dall'aspetto fantasioso ma che al palato risulta acida o che sia un'accozzaglia di sapori.

Segui questa tabella per preparare la tua pizza abbinando sapienza e immaginazione:

### **Tabella per un perfetto accostamento dei sapori**

#### ***Dolce***

questo sapore è in grado di annullare l'acidità degli ingredienti, e comunque di attenuarla. Ecco perché la pizza Margherita, che di per sé sarebbe acida in quanto ricoperta di pomodoro, può diventare un piatto equilibrato con un semplice trucco: aggiungi un pizzico di zucchero alla passata prima di stenderla sulla pasta.

#### ***Salato***

questo sapore si sposa bene con l'acido, ed ecco perché la pizza con le verdure risulta gradevole grazie al perfetto connubio tra la salsa di pomodoro e le verdure condite con il sale. Il salato si sposa bene anche con il dolce, ed è il motivo per cui la pizza con tonno e cipolle è una delle più amate, dato che coniuga il dolce della cipolla con il sale dell'impasto.

#### ***Acido***

diversamente da quanto si potrebbe credere, l'acido si sposa bene con l'amaro, ed anzi questi due gusti si sposano alla perfezione. Non a caso questo riuscito matrimonio culinario si nota nella pizza con pomodorini, rucola e parmigiano. Il pomodoro è acido, la rucola è amara, e insieme a loro volta vanno d'accordo con il dolce dei formaggi.

## *Amaro*

l'amaro si sposa bene con il dolce, ed anzi si consiglia proprio di abbinare questi sapori per creare un equilibrio tra i gusti. Pensa ad esempio alla pizza con la gorgonzola, che unisce l'amaro tipico di questo formaggio alla dolcezza della mozzarella. Stesso discorso vale per la pizza ai 4 formaggi.

## **Un'ultima cosa prima di voltare pagina**

C'è un'altra cosa che devi sapere prima di continuare, e che ti può aiutare nel momento in cui dovrai tagliare la pizza da portare in tavola per i tuoi commensali.

Si tratta del famoso

## *Teorema della pizza*

Ti abbiamo incuriosito e vuoi sapere di cosa si tratta?

Ecco allora per te un altro gustoso contenuto multimediale.



**[Clicca qui e scopri tutto sul Teorema della Pizza!](#)**



## LE PIZZE CLASSICHE

### Lo sapevi che...?

Esiste un termine conosciuto tra i pizzaioli che anche tu potrai scoprire presto, a forza di preparare la tua pizza. Si chiama 'punto di pasta', e sta a significare quel giusto equilibrio tra tutti gli ingredienti che compongono l'impasto. Quando capirai come fare l'impasto in modo che acqua, farina, lievito, sale e zucchero siano in perfetta armonia tra loro, ti accorgerai che tra le tue mani la pasta della pizza diventerà elastica senza appiccicare e morbida al tatto, ottima da lavorare. Quello sarà il tuo punto di pasta.

Vediamo adesso come preparare le classiche pizze della tradizione.

La premessa fondamentale è che avrai già preparato l'impasto.

Inoltre gli ingredienti si intendono a pizza, quindi se vorrai fare due pizze ti basterà moltiplicare la quantità degli ingredienti per 2 e così via.

Il sale va messo sulla passata di pomodoro al momento del condimento.

Infine, posiziona la teglia nella parte bassa del forno.

## **Boscaiola**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Salsiccia 200 gr.

Funghi 200 gr. (la qualità champignon)

Fiordilatte 1 (lasciato a scolare in precedenza)

Sale q.b.

Prezzemolo q.b.

Olio EVO

### ***Preparazione***

La pizza Boscaiola non vuole il pomodoro.

Comincia con il tagliare i funghi a fettine (o acquista i funghi già tagliati). Ricorda che i funghi non devono essere lavati ma al massimo spazzolati con una spazzolina per alimenti. L'importante è che togli eventuale terra o sporco.

Lasciali riposare con un filo d'olio e un pizzico di sale e una manciata di prezzemolo tritato.

Dedicati alla salsiccia, che sbriciolerai dopo aver tolto la pelle. Passa poi al fiordilatte che farai a dadini.

Stendi l'impasto nella teglia oliata e spargi sulla pizza i funghi e sopra la salsiccia. Inforna a forno preriscaldato a 220 gradi e inizia a cuocere.

Dopo circa 15 minuti sforna e aggiungi il formaggio, poi rimetti in forno per altri 5 minuti.

Buon appetito!

## **Capricciosa (o 4 stagioni)**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Fiordilatte (come sempre, vale per ogni ricetta, fatto sgocciolare dal giorno prima)

Passata di pomodoro q.b. per coprire la base

Funghi champignon 200 gr.

Olive nere a piacimento

Carciofini sott'olio

Prosciutto (crudo o cotto a seconda dei gusti)

Olio EVO

Sale q.b.

### ***Preparazione***

Dopo aver tagliato i funghi a fettine e dopo averli insaporiti con olio e sale, denocciola le olive e taglia in quarti i carciofini. Affetta il prosciutto (o prendilo già a fette) ma se è crudo non metterlo sulla pizza in cottura.

Stendi la pasta sulla teglia oliata e disponi gli ingredienti.

Sappi che se li disponi in modo casuale, la tua pizza sarà una 'Capricciosa', mentre se li disponi i quarti (uno per ogni quarto) allora preparerai una 'Quattro stagioni'.

Metti il prosciutto cotto in cottura e quello crudo dopo aver sfornato la pizza.

Buon appetito!

## **Con le cipolle**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Cipolle 4 bianche o dorate

Olio EVO

Sale e pepe q.b

### ***Preparazione***

Questa pizza, se le cipolle vengono cotte bene, non risulterà eccessivamente pesante.

Comincia quindi ad affettare le cipolle e poi cuocile in padella con olio sale e un pizzico di zucchero (così diventeranno leggermente caramellate).

Nemmeno questa pizza vuole il pomodoro, e nonostante le cipolle siano già cotte puoi infornarle dall'inizio.

Dopo circa 20 minuti sforna e trita del pepe fresco sulla pizza.

Buon appetito!

## **Ai 4 formaggi**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

4 Formaggi a scelta tra gorgonzola, provola, emmental, fiordilatte, fontina, parmigiano

Sale q.b.

Pepe q.b

Olio EVO

### ***Preparazione***

Questa pizza si basa naturalmente sui formaggi, quindi sceglili bene, assecondando i tuoi gusti ma cercando di variare. Non prenderli dunque tutti freschi o tutti stagionati.

Una volta stesa la pasta sulla teglia oliata, aggiungi i formaggi facendo attenzione a non mischiarli ma dedicando loro uno spicchio ciascuno. Aggiungi sale e pepe e cospargi di parmigiano (in questo caso la mozzarella o il fiordilatte possono andare dall'inizio).

Buon appetito!

## **Ai funghi (variante prosciutto e funghi)**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Funghi freschi 200 gr.

Passata di pomodoro

Olio EVO

Sale q.b.

Pepe q.b.

Aglione 1 spicchio

Prezzemolo, timo e maggiorana

### ***Preparazione***

In questa ricetta i funghi vanno cotti prima di infornare. Fai quindi soffriggere uno spicchio d'aglio in padella con l'olio, poi aggiungi i funghi tagliati a spicchi e condisci con sale, pepe, e un trito di prezzemolo, timo e maggiorana.

Nel frattempo stendi la pasta nella teglia oliata e cospargila di passata (se preferisci la versione bianca trita il fiordilatte e aggiungilo però a metà cottura).

Quando i funghi saranno pronti mettili sulla pizza e inforna.

La variante con il prosciutto (anch'essa sia bianca che rossa) consiste semplicemente nell'aggiunta del prosciutto crudo, che va rigorosamente dopo aver sfornato la pizza.

Buon appetito!

## **Margherita**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Passata di pomodoro

1 Fiordilatte

Sale q.b.

Olio EVO

Basilico fresco

### ***Preparazione***

Eccoci alla regina delle pizze.

La preparazione è molto semplice. Ti basta stendere la pasta nella teglia oliata e cospargerla di passata con un cucchiaio procedendo dal centro verso l'esterno (abbonda ma senza mai esagerare).

Inforna e dopo circa 15 minuti aggiungi il fiordilatte. Sforna e guarnisci con un filo d'olio e delle foglioline di basilico fresco.

Buon appetito!

## **Marinara**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Passata di pomodoro

Aglione 1 spicchio

Olio EVO

Sale q.b

Pepe q.b

Origano in abbondanza

### ***Preparazione***

La preparazione di questa pizza è semplice, ma tutto sta nel preparare bene il condimento, dato che si tratta solo di pomodoro e origano.

Prendi una ciotola capiente e versaci la passata di pomodoro, aggiungi poi sale, pepe, origano e olio. Aggiungi anche lo spicchio d'aglio tritato per insaporire.

Mescola bene per diverse volte e lascia a riposare per una mezz'ora.

Dopo questo tempo condisci la pizza con questa salsa golosa e inforna.

Buon appetito!



## **LE SFIZIOSE**

### **Lo sapevi che...?**

Esiste la pizza cono. Ebbene sì, si tratta di una pizza la cui pasta viene arrotolata a formare un cono, che poi viene riempito con diversi gusti. Si tratta di una pizza da passeggio, altro che da asporto, e può essere sbocconcellata camminando per strada. Questo alimento da street food 2.0 ha preso piede negli Stati Uniti e in particolar modo nell'America Latina.

## **Bismarck**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Asparagi 200 gr.

Uova 4

Passata di pomodoro

1 Fiordilatte

Pancetta arrotolata 4 fettine

Parmigiano q.b.

Olio EVO

Sale q.b.

Pepe q.b.

### ***Preparazione***

Questa pizza, o meglio il suo nome, deriva da Otto Von Bismarck, il cancelliere tedesco del 1800 che era particolarmente ghiotto di uova e pancetta.

Si tratta di una pizza davvero sfiziosa con la quale però è bene non esagerare.

Prepara gli ingredienti dopo aver steso la pasta nella teglia oliata.

Gli asparagi vanno lessati per qualche minuto (togli la parte del gambo che risulta dura).

Le uova vanno cotte al tegamino e la pancetta va tenuta a parte.

Ora segui attentamente il procedimento.

Inforna la pizza con la passata e u pizzico di sale, basta così. Dopo 10 minuti togli la pizza dal forno e aggiungi mozzarella e asparagi.

Quando manca circa 1 minuto sforna, adagia sulla superficie le fette di pancetta e poi le uova cotte e rimetti in forno.

Buon appetito!

## **Caprese**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Passata di pomodoro

Mozzarella di bufala

Origano q.b.

Basilico fresco in foglie

Sale q.b.

Olio EVO

Pomodorini ciliegino un grappolo (circa 6/8)

### ***Preparazione***

Lava e taglia i pomodorini a metà e taglia la mozzarella a cubetti, poi stendi la pasta nella teglia oliata.

Passaci sopra la passata e un pizzico di sale e basta!

Inforna per circa 15 minuti. Sforna e guarnisci con i pomodorini e la mozzarella (aggiungendo di nuovo un pizzico di sale sui pomodorini).

Rimetti in forno per circa 5 minuti e poi sforna, guarnendo il tutto con l'origano e le foglioline di basilico fresco. Versa un giro d'olio e gusta.

Buon appetito!

## **Diavola**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Passata di pomodoro

1 Fiordilatte

Salame piccante

Olio EVO

Sale q.b.

Pepe q.b.

### ***Preparazione***

Se non hai problemi di stomaco, via libera a questa pizza davvero saporita.

Affetta il salame e taglia a dadini il fiordilatte, poi stendi la pasta sulla teglia oliata, guarnisci con la passata e un pizzico di sale e inforna per circa 15 minuti.

Trascorso questo tempo, aggiungi prima le fettine di salame (la quantità è a tuo piacimento) e poi il fiordilatte.

Una volta sfornata, versaci un giro d'olio e una tritata di pepe.

Buon appetito!

## **Fiori di zucca e alici**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

1 Fiordilatte

Alici sott'olio (10-12)

Olio EVO

Sale q.b.

### ***Preparazione***

Questa pizza non vuole il pomodoro ed è semplice da fare.

La cosa importante è non strapazzare i fiori, che devono essere freschissimi e non vanno lavati!

Come prima cosa toglì il gambo e le foglioline che vi sono attaccate.

Poi aprili a metà e toglì il pistillo. A questo punto stendili aperti e tagliali a listarelle grosse.

Stendi adesso la pasta nella teglia oliata e fai cuocere per circa 10 minuti. Qui c'è una vera eccezione che conferma la regola, perché dato che sulla pizza non c'è nulla all'inizio, puoi mettere il fiordilatte in cottura fin dal principio, altrimenti la pizza verrà secca.

A 5 minuti dalla fine sforna, disponi i fiori a raggiera intervallati dalle alici, metti un pizzico di sale sopra i fiori, versa un giro d'olio e inforna fino a cottura finale.

Buon appetito!

## **Ai frutti di mare**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Passata di pomodoro

Vongole 200 gr.

Cozze 200 gr.

Gamberi 200 gr.

Seppioline 200 gr.

Olio EVO

Aglione 1 spicchio

Sale q.b.

Pepe q.b.

Prezzemolo in abbondanza

### ***Preparazione***

La particolarità di questa pizza sta tutta ovviamente nella qualità del pesce, che deve essere necessariamente fresco.

I frutti di mare poi devono essere cotti prima di infornarli. Procedi dunque facendo rosolare lo spicchio d'aglio in padella con un giro d'olio, e poi aggiungi i frutti di mare ma senza salarli.

Alcune cozze e vongole sgusciate, altre lasciale con il guscio perché saranno gradevoli da vedere sulla pizza. Non asciugare troppo i frutti di mare che continueranno a cuocere nel forno.

Una volta pronti spegni il fuoco, tritaci sopra il pepe e il prezzemolo e aggiungi un pizzico di sale.

Lascia riposare mentre stendi la pasta nella teglia oliata e ci metti sopra la passata.

Questa pizza non vuole il fiordilatte perché coprirebbe il sapore del pesce.

Stendi il preparato sopra la pizza e inforna come al solito.

Buon appetito!

## **Mare e monti**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Passata di pomodoro

1 Fiordilatte

Funghi champignon 300 gr.

Frutti di mare in totale circa 400 gr.

Olio EVO

Sale q.b.

Pepe q.b.

Aglione 1 spicchio

Prezzemolo q.b.

### ***Preparazione***

In questa pizza si unisce il gusto del mare, con i frutti di mare, e quello dei monti, rappresentato dai funghi.

Questi due ingredienti sono la base della pizza, e quindi vanno preparati come si deve.

I funghi devono essere trifolati, cotti in padella con olio aglio e prezzemolo.

I frutti di mare possono essere fatti come ti abbiamo indicato nella ricetta precedente.

Stendi la pasta nella teglia oliata e mettila con la passata con un pizzico di sale.

Inforna per circa 10-15 minuti, poi sforna e aggiungi funghi e frutti di mare, creando un disegno sulla pizza, cioè distribuendo gli ingredienti in maniera simmetrica.

Mettila anche il fiordilatte che avrai già tritato, e quando sforni la pizza tritaci sopra un po' di pepe.

Buon appetito!

## **Mortadella e pistacchio**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

1 Fiordilatte

Mortadella in fette 100 gr.

Pistacchi sbriciolati 50 gr.

### ***Preparazione***

Ecco una pizza davvero particolare che sta prendendo però sempre più piede.

È davvero gustosa e per prepararla occorre molto poco.

Una volta stesa la pasta nella teglia oliata, non dovrai mettere la passata, e quindi puoi cospargere la pizza con il fiordilatte (per lo stesso principio che ti abbiamo spiegato quando abbiamo parlato della pizza con i fiori di zucca e alici ricordi?).

Inforna per circa 10-15 minuti, poi sforna e cospargi la pizza con le fette di mortadella e i pistacchi tritati.

Rimetti in forno per 5 minuti e poi mangiala!

Se vuoi applicare una variante ancora più golosa, stendi sulla pizza un pesto di pistacchi e sopra adagia le fette di mortadella. Sarà davvero super golosa!

Buon appetito!



## **Vegetariana (o Ortolana)**

### ***Ingredienti***

Pasta 400 gr.

Passata di pomodoro

1 Fiordilatte

Verdure di stagione (questa pizza è perfetta d'estate): zucchine, peperoni, melanzane

Olio EVO

Aglione 1 spicchio

Sale q.b.

Pepe q.b.

Origano q.b.

### ***Preparazione***

Eccoci arrivati alla pizza con le verdure, chiamata anche Ortolana o, appunto, vegetariana, in quanto non contiene altro che verdure.

A proposito di verdure, quelle perfette sono le verdure che ti abbiamo indicato tra gli ingredienti consentiti, e cioè zucchine, peperoni e melanzane.

Per questo il momento ideale è l'estate, perché sono tutte verdure che nascono d'estate.

In alternativa potresti (sempre d'estate) grigliare le verdure e congelarle, in modo che quando avrai voglia di una pizza vegetariana d'inverno, ti basterà tirare fuori una vaschetta dal freezer.

Quindi, come prima cosa, griglia le verdure e condiscile con un trito di aglio, origano, sale pepe e olio, e lasciale insaporire mentre stendi la pasta nella teglia oliata.

Sulla pizza stendi la passata e poi inforna per circa 15 minuti. Passato questo tempo toglie la pizza dal forno e disponi le verdure dividendole sui vari spicchi, poi cospargi il tutto con il fiordilatte e rimetti la pizza in forno per altri 5 minuti.

Sforna e buon appetito!

## UN'ULTIMA COSA PRIMA DI CHIUDERE IL LIBRO

Proprio in questo momento, mentre tu hai appena finito di leggere questo libro, ne stiamo già scrivendo un altro.

Ecco perché ti consigliamo di rimanere sempre aggiornato, perché aggiungiamo continuamente guide alle collane per rendere la tua esperienza su MONDO GUIDE sempre più piacevole e completa.

Per questo ti invitiamo sul nostro sito [mondoguide.altervista.org](http://mondoguide.altervista.org), dove troverai tutti gli argomenti che ti appassionano, altre guide e i libri che stai cercando.

Se hai amato leggere questo libro quanto noi abbiamo amato scriverlo, ti chiediamo di lasciare una recensione positiva sul sito in cui l'hai acquistato o un commento sul sito.

Se invece hai qualche dubbio o vuoi farci una domanda, invece di lasciare una recensione negativa ti chiediamo di scriverci all'indirizzo [info.mondoguide@gmail.com](mailto:info.mondoguide@gmail.com). Troveremo certamente una soluzione.

Scrivendoci potrai anche avere informazioni sul prossimo libro in scrittura e perché no, suggerirci un titolo che non vedi l'ora di leggere.

Speriamo di rivederti presto su MONDO GUIDE!

## **COLLANE DI MONDO GUIDE**

Ogni mese pubblichiamo nuovi libri.

Resta sempre aggiornato sul nostro sito [mondoguide.altervista.org](http://mondoguide.altervista.org).

### **COLLANA AMORE & SEDUZIONE – COLORE ROSSO**

Kamasutra illustrato - Le posizioni dell'amore per raggiungere il piacere di entrambi (anche in portoghese)

### **COLLANA BELLEZZA & SALUTE – COLORE VIOLA**

Guida illustrata alla ricostruzione unghie e nail art – Ricostruisci le tue unghie e poi decorale (Illustrato)

Manuale illustrato del perfetto trucco e make up – Come truccarsi valorizzando i propri pregi e nascondendo i difetti (Illustrato)

### **COLLANA CASA & HOBBIES – COLORE MARRONE**

Manuale di restauro dei mobili – Guida dettagliata e illustrata al fai da te

1.000 frasi per ogni occasione – Lasciati ispirare dalle massime dei grandi scrittori

### **COLLANA CUCINA – COLORE ARANCIONE**

Guida alla Pizza - Storia, preparazione e ricette del piatto italiano più famoso al mondo (Gratuito)

Guida alla cucina Siciliana - Ricette tradizionali tra storia e curiosità (anche in inglese)

Guida alla cucina Giapponese – Ricette spiegate passo tra storia e curiosità

Manuale di cucina Cinese - 300 ricette della cucina più famosa del mondo pronte da fare

Manuale di cucina Cucina Araba - Più di 100 ricette spiegate passo passo

Manuale di cucina Messicana – 100 ricette della cucina più gustosa e colorata spiegate passo passo

Liquori fatti in casa - Semplicissime ricette per liquori classici o originali

Il giro del mondo in 80 cocktail – Semplicissime ricette per preparare deliziosi cocktail

Ricette vegetariane - 150 ricette dall'antipasto al contorno semplicissime e gustose

### **COLLANA GREEN & BIO – COLORE VERDE**

Casa Green – Come pulire a fondo la tua casa rispettando l'ambiente