

PIZZA&ME

FRESCA - CROCCANTE - E BELLA CALDA

NON C' È DI MEGLIO!

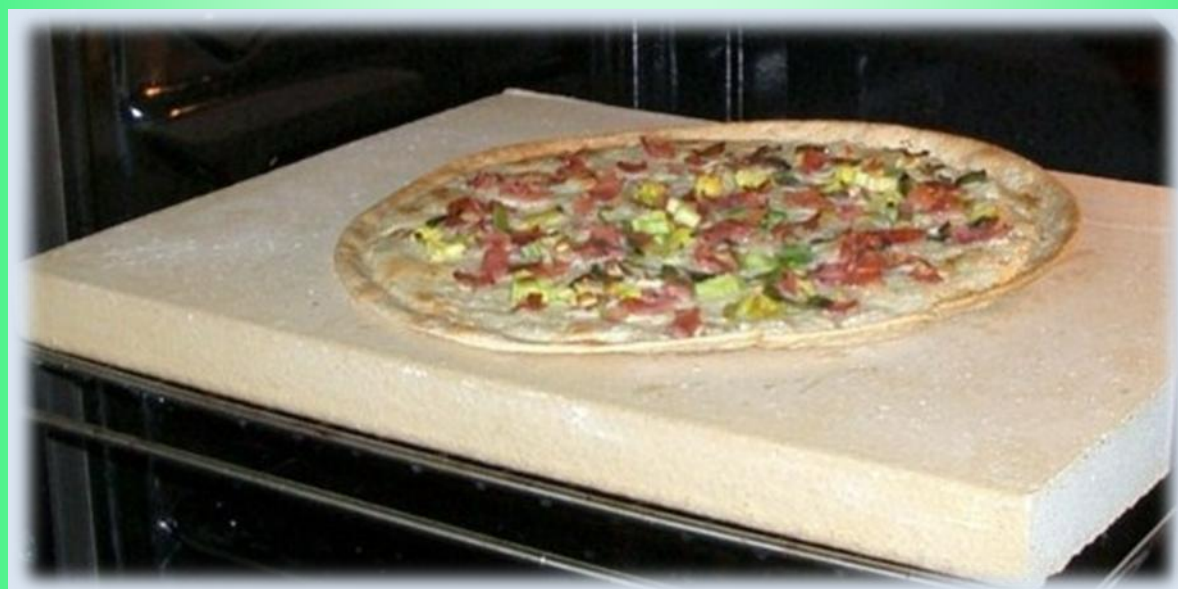
VOLETE CHE LA VOSTRA PIZZA SIA FARCITA CON INGREDIENTI FRESCHI E COTTA SU FORNO A LEGNA COME NEI LOCALI ITALIANI E QUESTO PER GIUNTA A CASA VOSTRA?



DOV'È IL PROBLEMA?



LO POTETE FARE CON LA VOSTRA PIASTRA PIZZA&ME



Abbiamo raccolto qui, insieme alle nostre, anche le esperienze riportateci dai nostri clienti e mettiamo le informazioni a Vostra disposizione.

Pizza per tutti i gusti:

Informazioni di carattere generale:	pagina 1
Cuocere la pizza sulla pietra per pizze	pagina 3
La pasta	pagina 5
La focaccia	pagina 6
Come farcire la pizza	pagina 6
La pizzaiola	pagina 7
Le varianti della pizza	pagina 8
Pizza Margherita	pagina 8
Pizza Quattro Stagioni	pagina 9
Pizza Marinara	pagina 9
Pizza Quattro Formaggi	pagina 9
Pizza Martina	pagina 10
Pizza al Prosciutto	pagina 10
Pizza ai Funghi	pagina 11
Pizza Calzone	pagina 11
Bevande consigliate	pagina 12
Pulizia della piastra per pizza & forno	pagina 12
Altre ricette per pizze	da pagina 12 in poi

Pizza – ce n'è per tutti i gusti

Ci sono persone che, se invitate, dicono: "Per favore niente complimenti, una pizza può bastare." Quando mi dicono questo, sono solito rispondere: „ Una pizza? Veramente non volevo lavorare tanto!".

Che la pizza venga considerata al giorno d'oggi alla stregua di un prodotto da consumarsi pronto estraendolo dal surgelatore è per noi della Stonecrystall-Art un vero peccato. Perché noi amiamo la pizza e la consideriamo una delle più grandi scoperte dell'arte culinaria. Ma naturalmente non intendiamo riferirci a quella che proviene dalla fabbrica dei surgelati. Una vera pizza deve essere molto sottile, avere un fondo incredibilmente croccante, la farcitura deve gorgogliare, il formaggio fondersi e il prosciutto bruciare: solo allora sarà **tra le migliori al mondo!**

Che cosa impariamo da tutto ciò? Che sarà necessario darsi da fare. In primo luogo preparare la pasta da sé. Il resto non è difficile.

Importante è tuttavia:

La **farina** da usare deve essere di buona qualità – una componente di farina grossa conferisce alla pasta più vigore! - e vero lievito di birra che la lasci andare rafforzandone il gusto e aumentandone la croccantezza.

Per la farcitura non bastano semplici **pomodori** confezionati o in lattina. Naturalmente si potranno utilizzare senza problemi, ma esclusivamente come salsa precedentemente cotta.

Per una buona pizza è indispensabile usare il formaggio idoneo: deve essere rigorosamente **"mozzarella di bufala"**, vale a dire mozzarella preparata con latte di bufala. Solo questo tipo di formaggio possiede il gusto adatto e la giusta consistenza. La mozzarella di mucca diventa gommosa ed è per giunta quasi priva di gusto.

Non ne serve molta per cui basta tagliare la palla di formaggio in piccoli cubetti, far sì che si sciolgano sulla pizza nel forno caldo e si amalgamino con la salsa. Solo così si crea il caratteristico gusto.

Il gusto viene inoltre ottimizzato grazie a un'abbondante presa di **origano**, la spezia tipica della pizza che va sparsa su tutta la superficie. Non dimenticare sale e pepe.

E poi l'irrinunciabile tocco finale: prima che la pizza esca dal forno va generosamente cosparsa con un filino d'**olio d'oliva** di primissima qualità! L'olio è importante perché mantiene il calore sulla superficie. Se manca, la pizza diventa facilmente noiosa e si secca.

Quindi infornare subito perché non si deve lasciare fuori il fondo di pasta farcito nemmeno un momento, altrimenti diventa morbido e flaccido.

Decisivo il giusto grado di calore. Poi sarà possibile estrarre la pizza croccante dopo soli due minuti. Per questo una pizza perfetta richiede l'impiego di una pietra.

Cuocere la pizza sull'apposita pietra per pizze – Pizza&Me

Quelli che ancora non lo sanno, chiedono; „ Che cosa è una pietra per pizze? Io no ce l'ho”.

Voi invece avete una piastra di cottura PIZZA&ME. Noi sosteniamo che senza una simile pietra non sia possibile preparare una vera pizza. Si tratta di una speciale piastra di ceramica vetrificata successivamente trattata prima della cottura sulla superficie.

La superficie creata in questo modo favorisce in maniera determinante il procedimento di cottura al forno tanto da far sì che il fondo della pizza risulti in breve tempo veramente croccante.

La misura della piastra da forno è stata calcolata in modo tale da lasciare libero un bordo sottile che consenta di far circolare l'aria.

Qualora il fondo del Vostro forno fosse piano, vale a dire privo di scanalature, dovrete appoggiare tale pietra su una griglia, altrimenti si verrà a formare una concentrazione di calore che potrebbe venir presa male dal forno.

Alternativamente potrete appoggiare semplicemente la pietra sul fondo. Il forno va preriscaldato al massimo grado di calore per una mezz'ora circa. Se potete, programmatelo sul tasto "calore intenso" oppure "calore in basso". Su una pietra preriscaldata in tal modo la pizza riesce sempre, forse non in uno, ma sicuramente in due o al massimo tre minuti.

Se il dispendio di energia rappresenta per Voi un problema è consigliabile preparare in anticipo un doppio quantitativo di pasta e cuocere subito dopo pane o dolci utilizzando il calore restante del forno spento.

La pietra rilascia ancora per lungo tempo un calore sufficiente anche per un arrosto che, dopo essere stato scottato sul fornello nella casseruola al massimo livello di calore, terminerà la propria lenta cottura (anche come stufato) sulla pietra a forno spento.

La paletta e altri utensili

Indispensabile sarà una paletta oppure una spatola per spostare la pizza per farla passare dal tavolo di lavoro al forno insieme alla farcitura.

Per pizze rettangolari, pizza-pane o altre varianti abbiamo aggiunto la cosiddetta paletta per trasportare la pasta. Anche l'utensile per spostare la pasta ha un bordo anteriore obliquo.

Utile per il pizzaiolo dilettante è inoltre la rotella per tagliare la pizza, un utensile simile a una grande rotella per tagliare la pasta con il quale si può tagliare la pizza in pezzi piccoli come bocconi.

La pizza si può mangiare in vari modi, tagliata a rombi o a fettine oppure come un taglio di torta. Con questa rotella la focaccia croccante si lascia tagliare molto meglio che con un qualsiasi coltello perché trapassa anche la farcitura morbida senza problemi.

La rotella per tagliare la pizza può essere acquistata presso di noi anche in un secondo tempo.





La Pasta Base

Si tratta di una pasta lievitata, generalmente molto semplicemente usando farina per uso domestico tipo 405 (*in Italia tipo 00*)

Volentieri vi si aggiunge anche una farina macinata un po' più grossa tipo 550 (*in Italia tipo 0*) o 1050 (*in Italia tipo 2*), come per una pasta per fare il pane. E' in realtà una pasta base per pizza non è nulla di diverso. All'italiana non viene tuttavia condita solo con sale bensì anche con una Spruzzatina di olio d'oliva.

Per quanto riguarda il lievito si constaterà con stupore che in Italia se ne impiega assai meno di quanto normalmente indicato nelle ricette tedesche. Per un chilogrammo di pasta basterà un solo dadino. E se lo si chiede a un fornaio questi ve lo confermerà di buon grado: quanto meno lievito, tanto più gustosa la pasta in quanto il lievito divora l'aroma sottraendo alla farina il suo gusto tipico. E la pasta si "gonfia" anche grazie a una piccola quantità di lievito. Non è affatto difficile: i funghi del lievito non devono infatti lavorare contro il grasso o altre cose pesanti.


Abbiamo constatato come il lievito fresco non abbia solo un gusto migliore ma sia anche più efficace ed eserciti quindi un'azione più energica rispetto al lievito secco: la pasta si fa più morbida, il pane (o qualsiasi altro prodotto di pasticceria) più friabile e con pori più belli.

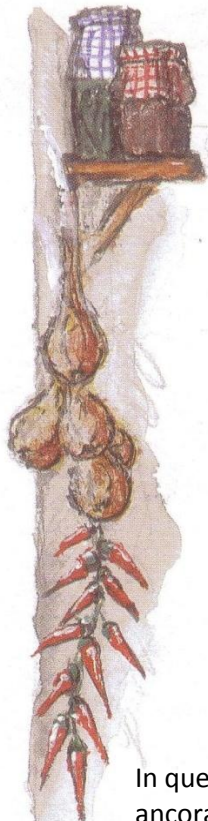
Ingredienti per sei persone:

- 1 kg di farina di grano (tipo 405, mezzo 405 e 550 oppure una miscela di un terzo 1050 e 405) (tipo 00, mezzo 00 e 0, oppure una miscela di un terzo tipo 2 e 00)
- 20 gr di lievito (mezzo dado)
- 750 ml di acqua tiepida (circa)
- 1 presa di zucchero
- 1 cucchiaino da tè di sale (rasato)
- 2-3 cucchiai di olio d'oliva

Versare la farina nella scodella del robot da cucina. Sciogliere il lievito in una tazza d'acqua tiepida, aggiungervi la presa di zucchero che serve come aiuto di attivazione per i funghi del lievito. Rovesciare con slancio la miscela sulla farina per far amalgamare i liquidi con la farina.

Far crescere questa cosiddetta pre-pasta base tenendola coperta per dieci minuti. Non appena si evidenziano alcune bolle chiudere il robot da cucina e aggiungervi sale e olio.





Mettere in moto il robot e farlo lavorare a velocità media, quindi aggiungere lentamente – con un getto uniforme - l'acqua calda restante. Solo un quantitativo tale da far sì che si formi una pasta morbida, capace di sciogliersi restando liscia dal bordo della scodella.

Sollevarla dalla scodella per mescolare, prenderla con le mani infarinate e stenderla in una grande terrina cosparsa di farina. Lasciatela riposare sotto un fazzoletto per due ore in luogo caldo.


La Focaccia

Questo è, se si vuole, il prototipo della pizza, vale a dire la pizza senza farcitura, tanto semplice quanto grandiosa. A tale scopo si spianerà una focaccia di pasta lievitata spessa due dita, imprimendo con le dita delle ammaccature.

In questi affossamenti si va a raccogliere l'olio d'oliva con cui viene irrorata la focaccia. Si condisce ancora con solo sale marino grosso, eventualmente anche con un paio di aghi di rosmarino fresco. Si passa quindi in forno fino a quando diventa acquista un colore marrone chiaro e l'olio comincia a gorgogliare nei suoi affossamenti. Un boccone prelibato ben croccante da accompagnarsi a un bicchiere di vino o da usare semplicemente al posto del pane.

Questo tipo piuttosto spartano di focaccia può essere ovviamente affinato e arricchito a piacere. Soprattutto in Liguria si sono ideate una serie di farciture che naturalmente si distinguono sempre più dalla pizza e per le quali non viene impiegata come base la salsa di pomodoro. Si può cospargere la superficie con acciughe, pezzettini di salame o prosciutto, e formaggio (formaggio semiduro, da taglio o di tipo gorgonzola), anellini di cipolla, fettine di zucchina, il tutto sempre con parsimonia, a mo' di condimento e non come una farcitura che ne copra l'intera superficie.

La farcitura della pizza



È semplicemente indicibile quello che la gente getta sulla pizza, lamenta Antonio Pace, Presidente del Consorzio per la tutela della vera pizza "Pizza Verace Napoletana": "La pizza è come la ruota. È il coronamento della creazione ed è semplicemente perfetta. Non c'è nulla da sperimentare". Non possiamo che dargli ragione dato che ci sono regole classiche per quanto concerne la farcitura che non hanno bisogno di essere migliorate. La base resta in ogni caso la pizzaioia.



La Pizzaiola

È sempre quel famoso sugo di pomodoro che nobilita anche ogni tipo di pasta e che non dovrebbe mai mancare nella dispensa: surgelato oppure sterilizzato sotto vetro. E che si dovrebbe preparare in grandi quantità, quando, ad esempio, nella stagione dei pomodori, si trovano frutti della migliore qualità a prezzi convenienti.

Ingredienti per sei persone:

- 1 piccola cipolla
- 2-4 spicchi d'aglio
- 2-3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 lattina grande di pomodori pelati o tritati
- Polpa di pomodoro - 1-2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 bicchiere piccolo di vino rosso (0,1 l)
- 1 rametto di rosmarino
- 3-4 gambi di prezzemolo
- 1 peperoncino piccolo (secondo il proprio gusto)
- 1 cucchiaino da tè di origano
- sale
- pepe

Pelare cipolla e aglio, tritarli finemente a dadini e farli appassire in una teglia piatta, larga oppure in una padella fonda, senza farli tuttavia imbiondire.

Aggiungere i pomodori insieme al loro succo, amalgamarli con il concentrato di pomodoro e gonfiarli con il vino rosso.

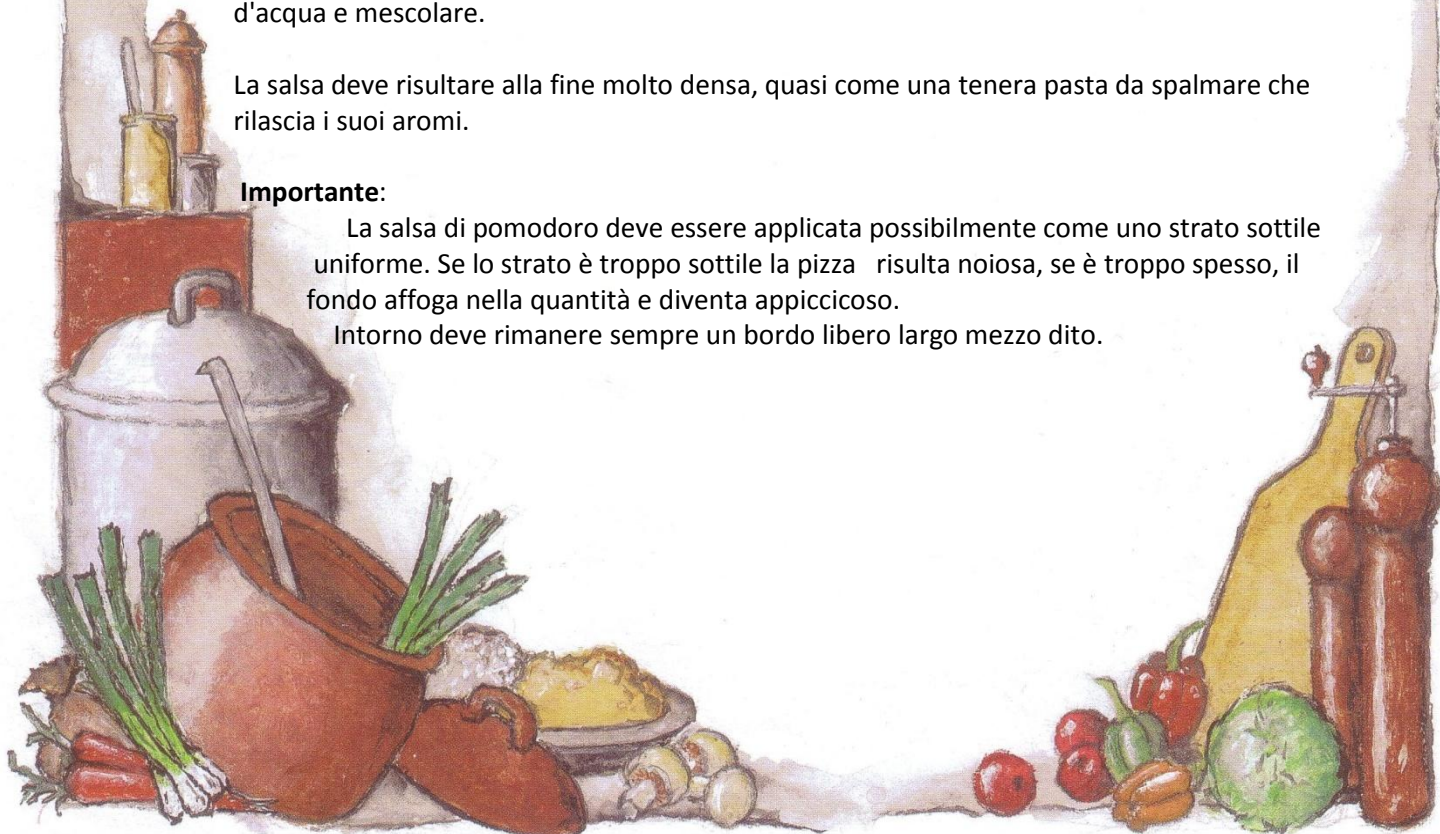
Aggiungervi rosmarino, gambi di prezzemolo, peperoncino e origano. Salare e pepare. Fate cuocere questa salsa lentamente a fuoco basso per almeno mezz'ora, un'ora o anche più a lungo. Smorzare continuamente con un goccio di vino rosso, ma non più di un bicchiere piccolo. Poiché in seguito gran parte del liquido evapora, continuare ad aggiungere un goccio d'acqua e mescolare.

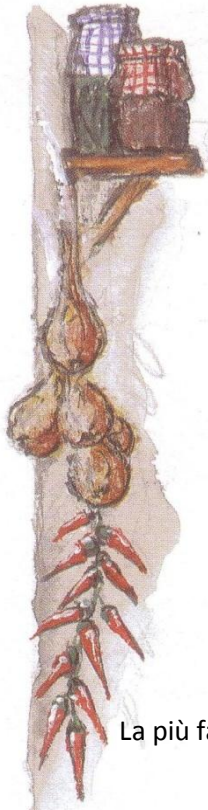
La salsa deve risultare alla fine molto densa, quasi come una tenera pasta da spalmare che rilascia i suoi aromi.

Importante:

La salsa di pomodoro deve essere applicata possibilmente come uno strato sottile uniforme. Se lo strato è troppo sottile la pizza risulta noiosa, se è troppo spesso, il fondo affoga nella quantità e diventa appiccicoso.

Intorno deve rimanere sempre un bordo libero largo mezzo dito.





Là dove la pasta non è stata spalmata s'inarca nel calore del forno formando un bordo appetitoso che impedisce alla farcitura di colare verso il basso e diventando inoltre ben croccante. È pertanto importante che il bordo resti sempre molto stretto perché un bordo largo non è gradevole.

Varianti della pizza

Si adattano a una pizza tutte le farciture che appartengano per il loro carattere peculiare alla regione, nella fattispecie dunque all'Italia, più precisamente a Napoli da dove la pizza in realtà proviene. E tutto quello che tollera un elevato calore nel forno. Si può pertanto utilizzare tutta la gamma di ingredienti tipicamente italiani da A come acciuga a Z come zucchini. Ingredienti come il salmone, il caviale o le fette di ananas sulla pizza proprio non ci stanno e non sono neppure originali perché nel calore del forno si deteriorano. Chi desidera metterci sopra erbe fresche come ad esempio la rucola deve nasconderli ad esempio sotto altri ingredienti resistenti al calore o spargerli sulla pizza alla fine, vale a dire dopo che questa avrà lasciato il forno.

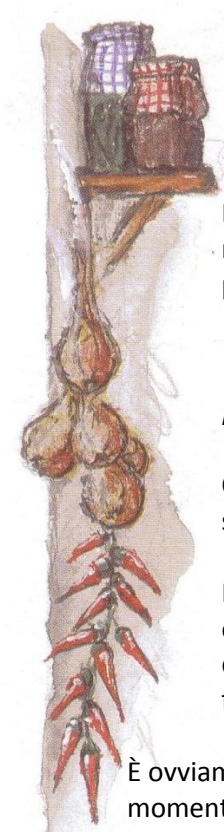
La più famosa tra le pizze è un classico: la Pizza Margherita.

Pizza Margherita

È stata tenuta a battesimo alla fine del penultimo secolo dal pizzaiolo Raffaele Esposito in onore della Regina Margherita in vacanza presso il Castello di Capodimonte a Napoli. Tanto basilico verde, mozzarella bianca e pomodoro rosso fanno risplendere la pizza nei colori nazionali. Il basilico viene aggiunto sopra la pizza solo quando il piatto arriva in tavola oppure nascosto sotto la mozzarella e in tal modo protetto dal calore.

Ingredienti per 6-8 persone

1 porzione di pasta base
1 porzione di pizzaiola
200 gr. di mozzarella
Sale
Pepe
origano
olio d'oliva
basilico



Tagliare la pasta in porzioni e spianarla fino a farla diventare sottile. Spalmarle con la salsa di pomodoro (pizzaiola). Tagliare la mozzarella a dadini e disporli sulla superficie, salare e pepare il tutto e cospargere con origano. Alla fine spruzzarle con un filino d'olio d'oliva.

Passare al forno e cuocere a seconda della temperatura per due minuti circa, finché il fondo non sarà diventato croccante e dorato e la farcitura inizierà a gorgogliare. Cospargere la pizza bollente con basilico tagliuzzato.

Pizza Quattro Stagioni

Ogni quarto di pizza verrà farcito in modo differente e i colori verranno abbinati tra loro: a seconda della stagione e con quello che la stagione offre.

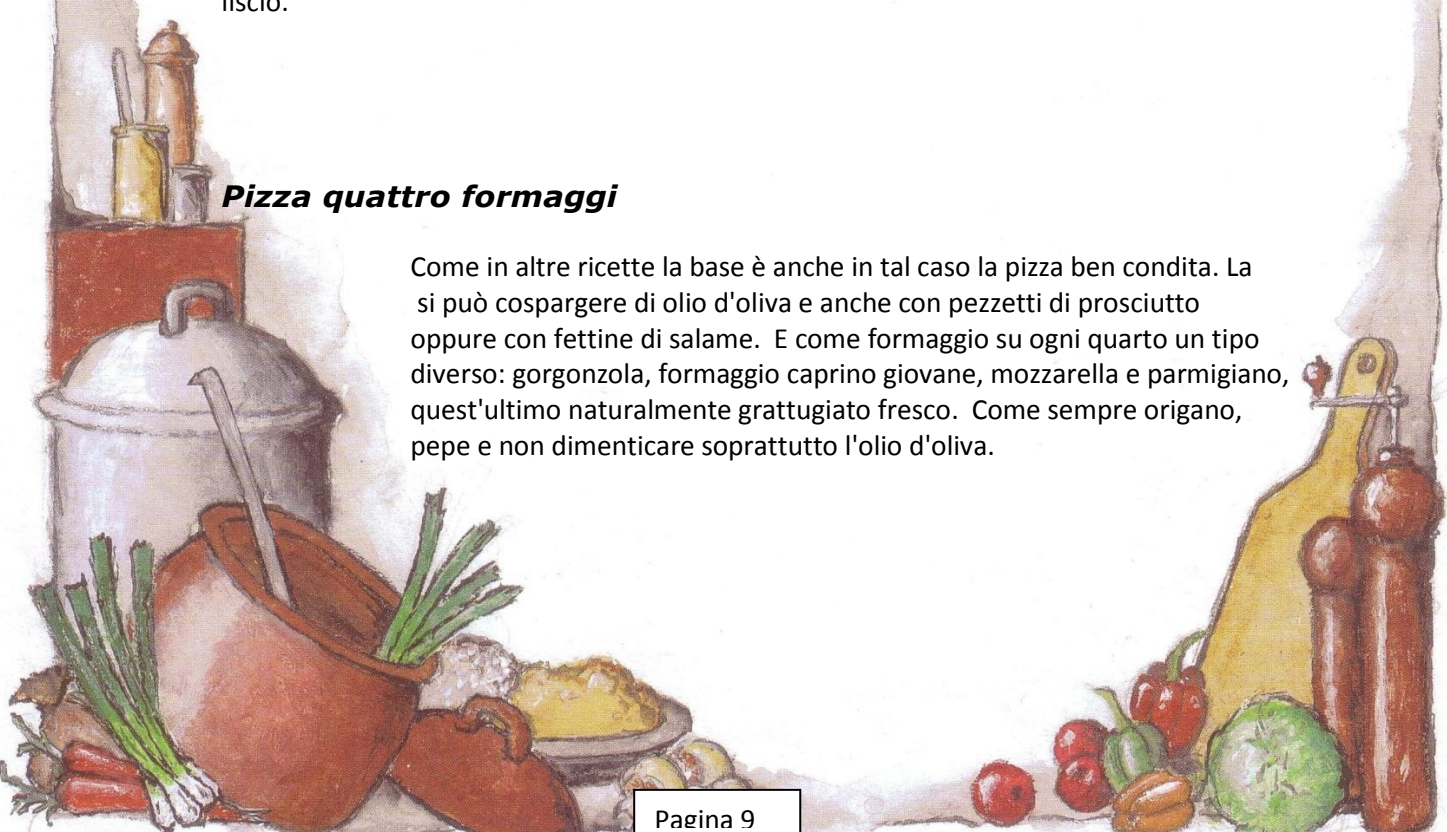
In primo luogo spalmare la pizzaiola sull'intera superficie della pizza e spargervi sopra ad esempio qualche fungo fatto scottare in precedenza con delle cipolle nel burro. Il secondo quarto con fettine di salsiccia. Sul terzo quarto si aggiunga mozzarella e cuori di carciofi freschi oppure sottolio. Sull'ultimo quarto infine tonno e/o sardine.

È ovviamente possibile dar libero sfogo alla fantasia e farcire con quello che il frigorifero offre al momento: olive verdi o nere, uno schizzo di pasta di olive, straccetti di prosciutto, fettine di salame, dadini di pomodori essiccati (e naturalmente poi messi a macerare) ecc. Importante è che i quarti di pizza siano decisamente ben staccati l'uno dall'altro, altrimenti ci troveremo davanti a una Pizza Capricciosa, vale a dire una pizza farcita con tutto quello viene in mente al momento.

Pizza Marinara

Anche una delle ricette classiche ed estremamente semplici: dar forma alle pizze, spalmarle con la pizzaiola, spargervi sopra fettine d'aglio, aggiungendo in mezzo filetti di sardine a volontà, condire con pepe nero macinato grosso, non aggiungere sale (le acciughe sono sufficientemente salate), ma una spruzzatina di olio d'oliva e cuocere fino a farla diventare croccante. Alla fine cospargerle di erbe aromatiche, ad esempio con rucola o prezzemolo liscio.

Pizza quattro formaggi



Come in altre ricette la base è anche in tal caso la pizza ben condita. La si può cospargere di olio d'oliva e anche con pezzetti di prosciutto oppure con fettine di salame. E come formaggio su ogni quarto un tipo diverso: gorgonzola, formaggio caprino giovane, mozzarella e parmigiano, quest'ultimo naturalmente grattugiato fresco. Come sempre origano, pepe e non dimenticare soprattutto l'olio d'oliva.



Pizza Martina

Ingredienti per 6-8 persone:

- 1 porzione di pasta base
- 1 porzione di pizzaiola
- 1 melanzana
- 1 zucchini
- 1 cipolla
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di pinoli
- 75 gr. di speck *essiccato all'aria* in fette sottilissime
- 200 gr. di mozzarella
- 1 mazzetto di prezzemolo liscio
- sale
- pepe
- 2-3 cucchiaini di capperi

Preparare la pasta come descritto, spianarla e stenderla sul piano di una piastra. Spalmarvi sopra la pizzaiola.

Tagliare la melanzana e la zucchini in dadini di appena un cm, le cipolle in dadini sottilissimi. Arrostitirle a fuoco lento in due cucchiaini d'olio in una padella smaltata fino a farle diventare croccanti e dorate. Cospargerle con spicchi d'aglio tagliati a dadini e pinoli solo quando sono quasi cotte e ben dorate.


Spargere sui fondi della pizza le fettine di speck tagliate fini, la mozzarella tagliata a dadini e il prezzemolo tagliato a strisce. Salate, pepate e spruzzate l'olio restante. Infornate. Aggiungete i capperi solo alla fine.

Pizza al prosciutto

Ingredienti per 6-8 persone:

- 1 porzione di pasta base
- 1 porzione di pizzaiola
- 150 gr. di prosciutto cotto (in fette sottili)
- 100 gr. di olive nere
- 250 gr. di mozzarella
- sale
- pepe
- origano
- olio d'oliva da spruzzare





Preparare la pasta, spianarla e stenderla – come descritto –sul piano di una piastra. Spalmarvi sopra una pizzaiola densa.

Sfilacciare il prosciutto a pezzi, snocciolare le olive, tagliare la mozzarella a dadini. Distribuire in modo uniforme sui fondi della pizza.

Condire con sale, pepe e origano sbriciolandolo tra le mani e spruzzare con un filino d'olio d'oliva. Infornare.

Pizza con i funghi

Ingredienti per 6-8 persone

1 porzione di pasta base
1 porzione di pizzaiola
100 gr. di salame sottile a fettine
200 gr. di funghi coltivati
succo di limone
sale
pepe
1 manciata di peperoncini sott'olio
2 cipolline primaverili
150 gr. di mozzarella
3 cucchiaini di olio d'oliva

Lavorare la pasta come descritto e spianarla. Spalmare la pizzaiola. Spezzettare il salame e distribuirlo sulla pizza.

Lavare i funghi in fettine sottili, passarli nel succo di limone e disporli sulla pasta base. Salare e pepare.

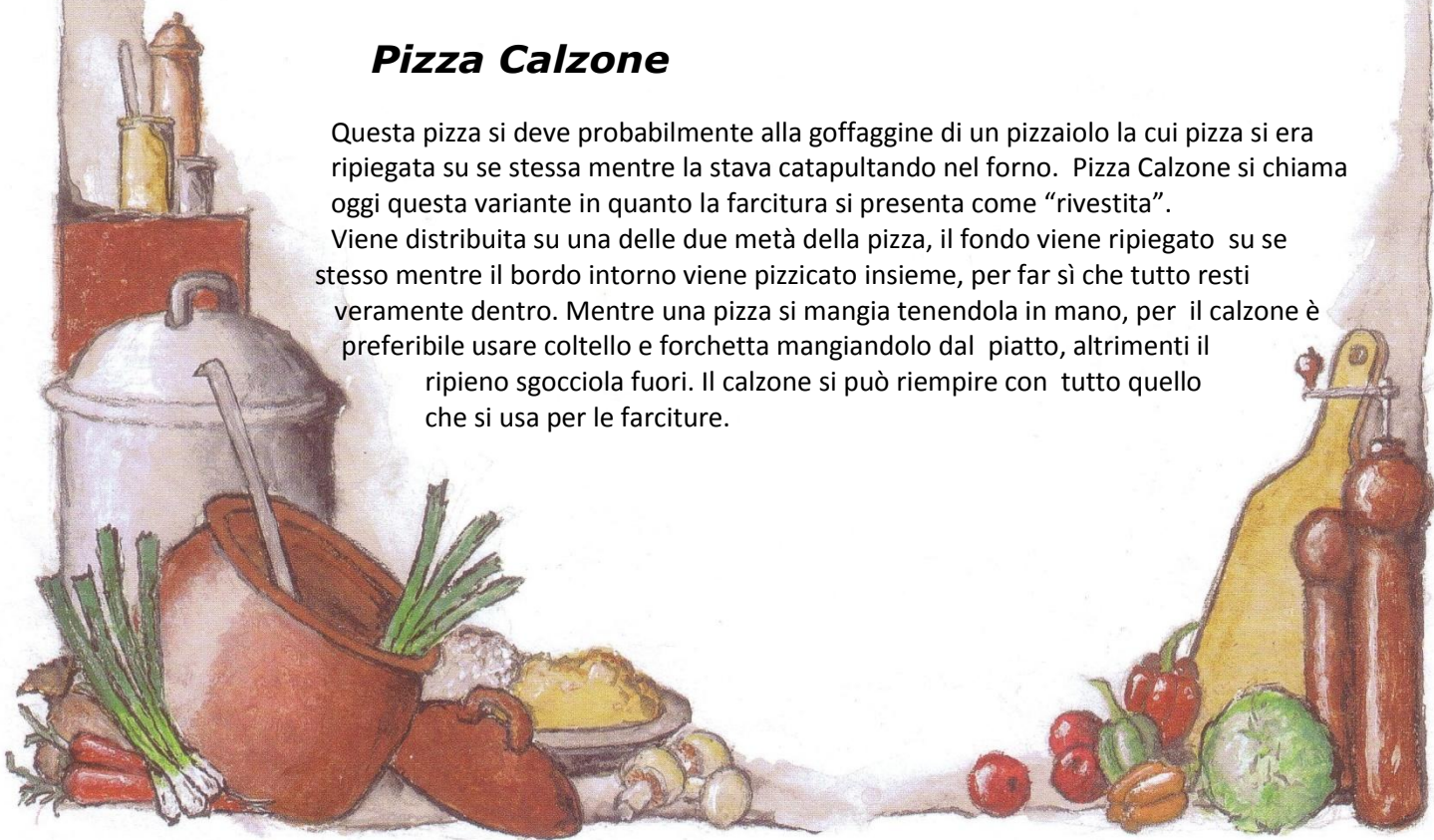
Lasciare i peperoncini così come sono o tagliarli a metà per lungo a seconda delle dimensioni. Tagliare le cipolline primaverili a rotelle sottili. Tagliare il formaggio a dadini.

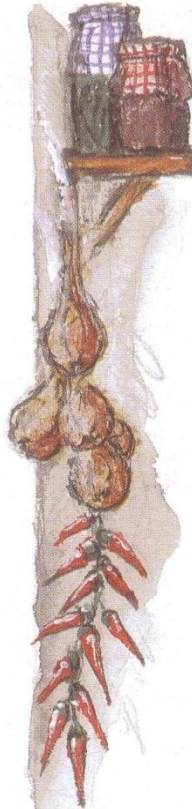
Distribuire il tutto sulla superficie, alla fine spruzzare con un filino di olio d'oliva e infornare.

Pizza Calzone

Questa pizza si deve probabilmente alla goffaggine di un pizzaiolo la cui pizza si era ripiegata su se stessa mentre la stava catapultando nel forno. Pizza Calzone si chiama oggi questa variante in quanto la farcitura si presenta come “rivestita”.

Viene distribuita su una delle due metà della pizza, il fondo viene ripiegato su se stesso mentre il bordo intorno viene pizzicato insieme, per far sì che tutto resti veramente dentro. Mentre una pizza si mangia tenendola in mano, per il calzone è preferibile usare coltello e forchetta mangiandolo dal piatto, altrimenti il ripieno sgocciola fuori. Il calzone si può riempire con tutto quello che si usa per le farciture.





Dividere la pasta in porzioni e spianarla sottilmente trasformandole in focacce tonde. Spalmare come sempre la pizzaiola, farcirla con il ripieno fino a metà: aglio, acciughe, pinoli arrostiti, funghi, melanzane o zucchine – in tal caso tranquillamente crude, ma in nessun caso tagliate a dadini troppo grossi, altrimenti non si cuociono. Raccomandabili: mozzarella, gorgonzola, o persino formaggio fresco. Al ripieno si conformano inoltre bene i capperi e/ le olive.

Distribuire su una metà della pasta della focaccia, spruzzare con un filino d'olio d'oliva, ribaltarci sopra la metà vuota e pizzicare bene insieme il bordo intorno. Chiudere nel forno ben caldo per circa tre minuti finché la pasta non si è gonfiata, imbrunita e non ha acquisito un aspetto croccante.

Bevande consigliate

In generale in Italia si accompagna la pizza con un bicchiere di vino rosso leggero e non con un vino pregiato. Si può trattare di un vino di campagna o di un semplice Chianti, ma di un Riserva. Se si è farcito con del pesce la scelta può ricadere su un semplice vino bianco (forse un Frascati o un Orvieto oppure anche un "Faliero" per la "Pizza Marinara"), cosa che consigliamo, anche se gli Italiani pure in tal caso preferiscono accompagnare alla pizza un rosso. Se non addirittura una birra fresca, un consiglio seguito da molti intenditori che di buon grado si affidano al gusto leggermente amarognolo di una Pils tedesca.

E per finire: La pulizia della piastra PIZZA&ME

Attenzione:

La piastra, dopo essere stata scaldata, è bollente e il calore si conserva a lungo!

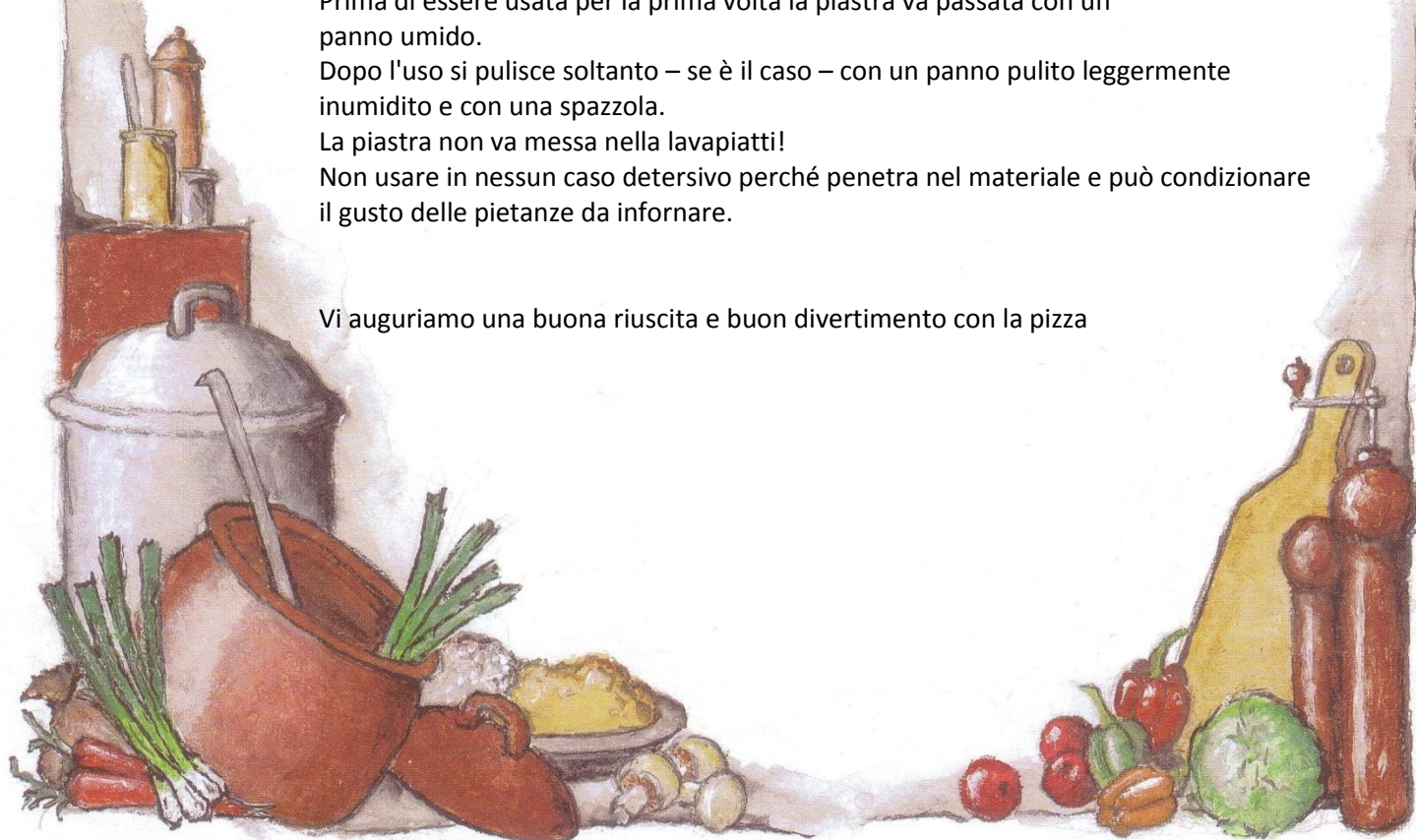
Prima di essere usata per la prima volta la piastra va passata con un panno umido.

Dopo l'uso si pulisce soltanto – se è il caso – con un panno pulito leggermente inumidito e con una spazzola.

La piastra non va messa nella lavapiatti!

Non usare in nessun caso detersivo perché penetra nel materiale e può condizionare il gusto delle pietanze da infornare.

Vi auguriamo una buona riuscita e buon divertimento con la pizza



Pizza agli Asparagi

Ingredienti per 1 porzione:

400 gr. di pasta di base lavorata in casa
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai d'olio d'oliva
125 gr. di Ajvar piccante o dolce sotto vetro
500 gr. di asparagi, verdi
150 gr. di pomodori piccoli
150 gr. di formaggio caprino fresco
Sale
Pepe

Preparazione:

Impolverare la pasta base con la farina perché non risulti troppo umida, poi spianarla conferendole una forma tondeggiante o rettangolare. Mescolare Ajvar, olio e aglio e spennellarlo sulla pasta. Lavare gli asparagi, staccare le parti finali legnose e cospargerne la pasta. Tagliate i pomodori a fette e disporli tra gli asparagi. Sbriciolate il formaggio caprino fresco e spargetelo dappertutto, poi provvedete a salare e pepare. Inserire il tutto nel forno preriscaldato a 250° C – e cuocere per 20 minuti finché raggiunge la dovuta croccantezza. Buon Appetito!



Tempo di preparazione: 25 minuti

