

# Pizza perfetta in dieci mosse

written by Redazione | 18 Novembre 2016



Se c'è un piatto che piace tutte le latitudini e a tutte le età, è la pizza. Alta o sottile, condita solo con pomodoro e basilico o arricchita con salumi, pesce, formaggi o verdure, non ha confini né di cultura né di scelte alimentari ed è il simbolo per eccellenza del made in Italy in tavola. Con le sue fette gustose è il piatto dell'amicizia a tavola, ma anche una ricetta economica e che permette di sbizzarrirsi nella farcitura perché si possono impiegare quasi tutti i prodotti conservati in frigorifero. Non ultimo, ha il benestare dei nutrizionisti che ci concedono di gustarla una volta (ma anche due) a settimana.

Tutti, chi più chi meno di frequente, la cuciniamo, ma siamo sicuri di farla nel modo giusto? La ricetta è facile, ma sbagliare è un attimo. La pizza perfetta deve

essere fragrante e croccante all'inizio, non deve fare resistenza alla masticabilità e deve dare la sensazione che si scioglia in bocca. Invece capita che spesso sia gommosa, troppo asciutta, secca e bianca o al contrario troppo umida.

Abbiamo stilato un vademecum fatto di piccoli trucchi e gesti esperti che vi consentiranno di scongiurare questi risultati e di ottenere una pizza al top, meritevole dei complimenti di parenti e amici. Alcuni li abbiamo "rubati" a due esperti di casa nostra: Tiziano Casillo, uno dei maestri pizzaioli più autorevoli ed apprezzati, e Ivan Morosini, panificatore, docente e vincitore di concorsi internazionali.



Tiziano Casillo



Ivan Morosini

## **1 Scegliere la farina col giusto valore proteico**

L'errore più comune che si fa è quello di sbagliare farina. Se non si sceglie quella più appropriata, il risultato rischia di essere pessimo. Con una farina troppo "morbida" l'impasto si bucherà, con una troppo forte la pizza risulterà gommosa e

poco digeribile. Come scegliere tra le tante che si trovano nei lunghi scaffali dei supermercati?

«Per scegliere in modo corretto bisogna controllare sulla tabella nutrizionale della confezione la quantità di proteine - spiega Casillo -, è la forza della farina a determinare la bontà della pizza. Il valore proteico va da 7-8% fino al 12-13%. Nello scegliere la farina dobbiamo pensare al tipo di lievitazione che vogliamo fare perché ogni farina richiede un suo metodo di lavorazione e specifici tempi di lievitazione. Ad esempio, per fare una buona pizza, in modo veloce, è indicata una farina con contenuto di proteine tra l'8 e il 10%. Se invece si ha tempo per fare una lievitazione più lunga, si possono scegliere farine con proteine dal 10% in su».

Negli ultimi anni tra i panificatori e i pizzaioli si è diffusa la tendenza ad usare farine meno raffinate. Anche il consumo casalingo ha seguito questa strada. E ha fatto bene. «È diventata un po' una moda - dice Morosini - ma è una moda positiva. Le farine più grezze sono più ricche di sali minerali, hanno un valore nutrizionale più alto e hanno una lievitazione più facile rispetto a quelle doppio zero. Inoltre a livello di sapore hanno qualcosa in più». Via libera quindi a farine integrali, di segale e a base di grano saraceno. La scelta qui dipende solo dal gusto: per chi desidera una pizza dal sapore spiccato è consigliata la farina di grano saraceno, chi invece vuole un gusto diverso dal solito può optare per quella di segale.

Per tutti il consiglio dell'esperto è comunque di miscelare le farine: «Io consiglio di utilizzare il 20% di farina alternativa - integrale, segale o grano saraceno - e il resto di farina 00». Ma se si vuole un gusto più ruvido, si può fare anche metà e metà. Con una attenzione: più la farina è integrale più lunghi sono i tempi di lievitazione e leggermente più lunghi i tempi di cottura.

## **2 Usare il lievito madre naturale**

Il consiglio degli esperti è di usare il lievito madre naturale perché permette di realizzare una pizza più leggera, digeribile e dal gusto più intero. Richiede una lievitazione lunga, ma garantisce un prodotto organoletticamente più ricco, completo e sano. In alternativa, va bene il lievito di birra fresco in panetti che si trova nei supermercati.

Per aumentare il sapore e dare più consistenza all'impasto si può aggiungere del

sale iodato. Attenzione, però: il sale non va mischiato con il lievito, altrimenti rovinerà l'effetto del lievito. Lievito e sale vanno sciolti in acqua in due recipienti diversi e poi uniti alla farina.

### **3 Preparare l'impasto la sera prima**

La lievitazione è un passaggio fondamentale che determina la consistenza della pizza: se la lievitazione è eccessiva la pizza risulterà asciutta, secca e bianca, se al contrario la lievitazione è insufficiente, la pizza risulterà troppo umida. Per avere un buon risultato, con una farina dal valore proteico tra l'8 e il 10%, bisogna usare un panetto di lievito fresco di 25 grammi e lasciare lievitare l'impasto per due ore a una temperatura dai 25 ai 30° senza sbalzi (con farine più forti il tempo di lievitazione si allunga). Il consiglio però è di preparare l'impasto la sera prima e lasciarlo lievitare una notte intera in frigorifero. L'impasto raddoppierà di volume e la pizza risulterà più soffice e digeribile. Attenzione, in questo caso basta mezzo cubetto di lievito fresco.

### **4 Fare il doppio impasto**

In fase di lievitazione un segreto che fa la differenza è il doppio impasto: si impasta una prima volta dopo la composizione quindi si fa riposare due-tre ore per far lavorare il lievito. Dopo quel tempo si rovescia, si rimpasta e si lascia

riposare per altre sei-otto ore. Questo secondo riposo garantirà un impasto morbido. E per sapere quando l'impasto è lievitato si prende una pallina di impasto e la si mette in un bicchiere d'acqua. Se torna a galla vuol dire che è pronta. A questo punto si può stendere la pizza senza fatica.

## **5 Niente mattarello e poca manipolazione**

La manualità di chi impasta è fondamentale. Ma questa si apprende con l'esperienza e non la si può insegnare su carta. Questi consigli però potranno essere utili: mescolare bene gli ingredienti, lavorare l'impasto in modo energico, stenderlo con i polpastrelli senza usare il mattarello con gesti decisi e allargare la pasta dal centro verso l'esterno facendo una pressione dall'alto verso il basso. Attenzione a non manipolare troppo l'impasto senno' si fa troppo elastico. Se nello stendere la pasta questa tende a ritirarsi basta lasciarla così come e farla riposare qualche minuto.

## **6 Usare poco pomodoro, di qualità, e olio extravergine di oliva**

Il pomodoro è il primo ingrediente a farcire la pizza. Se si usano i pomodori pelati è consigliabile tagliarli a pezzetti e farli scolare molto, molto bene oppure per una salsa più liscia schiacciarli e passarli. Se si usa la polpa di pomodoro è importante sceglierla di buona qualità.

Molte possono risultare troppo dolciastre. I pomodori freschi tipo ciliegino, ad esempio i Pachino, vanno usati solo d'estate quando la loro qualità e freschezza ne garantiscono un sapore gustoso. Vanno lavati, tagliati a metà e, dopo averli fatti scolare un po', disposti sulla pizza con la pelle rivolta verso l'alto. I pomodori più indicati sono i pelati San Marzano a pezzetti.

Oltre alla scelta del pomodoro, per la buona riuscita della pizza, è importante fare attenzione alle dosi e al modo in cui viene steso: il pomodoro deve essere un velo che lascia intravedere parte della pasta, può essere condito con olio extra vergine d'oliva e un pizzico di sale prima di cospargerlo sull'impasto e va disposto al centro e sparso col dorso del cucchiaio in modo rotatorio fino a distribuire una quantità uniforme su tutta la pasta. Non va passato sui bordi, altrimenti non

risulterebbero croccanti.

Una curiosità: l'olio extravergine d'oliva oltre che come condimento può essere aggiunto nella preparazione dell'impasto: infatti migliora la consistenza del glutine e, avendo un punto di fumo più alto rispetto agli altri oli, migliora la cottura e non secca la pasta, lasciandola soffice e croccante.

## **7 Occhio alla mozzarella**

Altro ingrediente fondamentale è la mozzarella. La sua qualità è importante: non deve filare tanto e non deve essere troppo umida. Il problema è che la maggior parte tende a bagnare la pizza, soprattutto quella di bufala. Se si vuole scongiurare il rischio "annacquamento", un'alternativa che sta prendendo piede tra gli stessi pizzaioli napoletani è utilizzare della provola o della scamorza affumicata, che rendono la pizza asciutta e molto saporita, meglio ancora se mischiata con del fior di latte. Oppure vanno bene la mozzarella fior di latte e, per andare su un prodotto locale, la mozzarella di Seriate. Se si usa mozzarella fior di latte o mozzarella di bufala è importante spezzettarla (rigorosamente con le mani, non con il coltello), strizzarla e lasciarla scolare bene in uno scolapasta per alcune ore (oppure si può tagliare la sera prima e lasciarla in frigo in uno scolapasta coperto).

Attenzione: se la mozzarella fila troppo è un segno negativo, vuol dire che per produrla è stato usato del formaggio fuso.

## **8 Infornare su una teglia in pietra refrattaria o in alluminio rovente**

La teglia non va scelta a caso. La normale placca da forno è troppo spessa quindi non è indicata. Meglio scegliere una teglia in pietra refrattaria o in alluminio sottile (vanno bene anche le vaschette usa e getta). Se non si hanno in casa, va bene anche la placca da forno ma va scaldata molto bene prima e va usata rovente.



## **9 Forno al massimo della temperatura**

Per avere una pizza ben cotta e croccante bisogna infornare la pizza nel forno al massimo della temperatura sulla teglia rovente. La pizza perfetta ha infatti bisogno di molto calore, soprattutto dal basso. Il forno deve essere preriscaldato fino a quando non raggiunge la temperatura massima. Per una riuscita perfetta, l'ideale è infornare la pizza su una pietra refrattaria dopo averla scaldata in forno per mezz'ora a 250°. In questo caso per cuocere la pizza basteranno 5 minuti.

Attenzione, scegliere la modalità statica con “calore dal basso” e disporre la pizza sul fondo del forno perché il forno ventilato rischia di seccarla.

## **10 Aggiungere la mozzarella e gli altri ingredienti in un secondo momento**

L'errore più comune è farcire subito la pizza, perché in questo modo si asciuga e gli ingredienti si bruciano prima ancora di essere sfornati. Un consiglio prezioso è di infornare la pizza con il solo pomodoro. La mozzarella va aggiunta quando la cottura sta per terminare (cuoce in tre minuti). Gli altri ingredienti a seconda di quanto tempo devono cuocere: ad esempio, il prosciutto crudo va messo sempre alla fine, all'uscita dal forno (se cuoce rilascia un odore non gradevolissimo e si penalizza il sapore), patate e salsiccia richiedono 15 minuti quindi possono essere infornati subito insieme al pomodoro; melanzane e zucchine vanno messe verso la fine; la rucola va rigorosamente unita da cruda e abbondantemente sulla pizza appena sfornata. Il basilico, come il prezzemolo, vanno aggiunti solo alla fine della cottura e non durante, altrimenti perdono parte del loro profumo.

Per evitare che le foglie di basilico fresco messo sulla pizza si secchino durante la cottura, si possono immergere per un istante nell'olio. Se si sceglie di guarnire con verdure fresche, il consiglio è di tagliarle molto sottili in modo che cuociano completamente in forno con la pizza. In questo caso sono belle da vedersi se tagliate per il lungo.



