

*Gli editoriali.*

## Come fare la pizza in casa: la guida completa

Scopri come fare la pizza in casa: ecco tutti i trucchi per preparare la tua pizza, dall'impasto fino al condimento e alla cottura!

La **pizza** è un piatto amato a livello mondiale che vanta una lunga storia, le cui origini sono da rintracciare nel nostro Paese. Oggi la disponibilità di **pizze pronte di ottima qualità** offre una comoda alternativa per chi desidera gustare una buona pizza senza troppi sforzi, acquistandola semplicemente al supermercato. Tuttavia, c'è qualcosa di particolarmente gratificante nel mettere le mani in pasta e preparare una **pizza fatta in casa**. Non solo per il gusto di creare qualcosa di unico, ma anche per il piacere di sperimentare e **personalizzare** la propria pizza. In occasione del **Pizza Day**, prova a cimentarti nella preparazione della pizza fatta in casa seguendo la nostra guida dettagliata!

### Come si fa la pizza in casa

Fare la pizza in casa è più semplice di quanto si possa pensare: la chiave è la **preparazione** e l'**attenzione ai dettagli**, che insieme possono trasformare l'impasto e i condimenti in una pizza degna della migliore pizzeria.



### Gli strumenti indispensabili per la pizza fatta in casa

Prima di iniziare, assicurati di avere tutti gli strumenti necessari. Ecco un elenco degli utensili indispensabili:

- **Ciotola grande:** essenziale per mescolare e lavorare l'impasto.

- **Bilancia da cucina:** utile per misurare con precisione gli ingredienti e garantire la consistenza dell'impasto.
- **Cucchiaino di legno o impastatrice:** se preferisci non impastare a mano, un'impastatrice può fare al caso tuo, risparmiando tempo ed energia.
- **Spatola:** serve a maneggiare l'impasto senza che si attacchi alle mani o alle superfici.
- **Pietra per pizza o teglia:** una pietra per pizza emula il fondo del forno a legna, distribuendo il calore uniformemente. In alternativa, una teglia comune svolgerà comunque un ottimo lavoro.
- **Termometro da forno:** aiuta a monitorare la temperatura del forno per assicurare una cottura perfetta.
- **Rotella tagliapizza:** per tagliare la tua pizza a fette più velocemente, come alternativa al coltello e forchetta.
- **Piatti per la pizza:** per servire la tua pizza intera in piatti adeguati alla grandezza della pizza stessa.

## L'impasto della pizza fatta in casa

Il cuore di ogni pizza è l'impasto. Ecco come prepararlo:

1. **Ingredienti:** avrai bisogno di circa 500 grammi di farina tipo 00, 325 ml di acqua tiepida, 2 cucchiaini di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 7 grammi di lievito di birra secco o 15 grammi di lievito fresco, e un cucchiaio di olio extra vergine d'oliva.
2. **Preparazione dell'impasto:** sciogli il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida per attivarlo. Versa la farina in una ciotola grande, fai un buco al centro e aggiungi il lievito attivato. Aggiungi il sale e l'olio, poi inizia a impastare fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico.
3. **Lievitazione:** copri l'impasto con un panno umido e lascialo lievitare in un luogo caldo per circa 2 ore o fino al raddoppio del volume.

## Come stendere la pizza

**Stendere l'impasto** è un passaggio cruciale nella preparazione della pizza, e farlo correttamente può fare la differenza. Ecco come procedere per ottenere una **base croccante e ben cotta**:

1. **Preparazione della superficie:** assicurati che la superficie del piano di lavoro sia pulita, asciutta e infarinata per evitare che l'impasto si attacchi.
2. **Porzionamento dell'impasto:** dividi l'impasto in palle da **200-250 grammi** ciascuna, l'ideale per pizze di dimensione standard.
3. **Riposo dell'impasto:** lascia riposare l'impasto diviso per **10-15 minuti** per rendere il glutine più malleabile.
4. **Stendere l'impasto:** appiattisci ogni porzione con le mani o un mattarello, mantenendo una forma rotonda e uno spessore uniforme di 3-5 mm.
5. **Trasferimento:** trasferisci l'impasto su una **pala da pizza infarinata** o direttamente sulla **teglia**, formando un bordo per contenere i condimenti.

## Come condire la pizza fatta in casa

Il **condimento** è la fase che infonde carattere e personalità alla tua pizza, trasformando un semplice impasto in un piatto irresistibile. La **scelta** dei condimenti può variare ampiamente in base ai gusti personali, alle tradizioni regionali o semplicemente in base a ciò che hai disponibile in frigorifero. Vediamo alcuni dei condimenti più popolari.

### Per la pizza rossa

- **Passata di pomodoro:** base classica per la maggior parte delle pizze, la passata deve essere spalmata uniformemente sull'impasto, lasciando un piccolo bordo. Condisci con un pizzico di sale e un filo d'olio per esaltare il sapore.
- **Mozzarella:** tagliata a cubetti o strappata a mano, la mozzarella aggiunge quella deliziosa consistenza filante che tutti amiamo nella pizza.
- **Basilico:** aggiungere alcune foglie di basilico fresco sopra la mozzarella dà un tocco di freschezza e un profumo inconfondibile.
- **Acciughe:** per un tocco di sapore marino, le acciughe possono essere un'aggiunta salata che contrasta piacevolmente con la dolcezza del pomodoro.
- **Capperi e olive:** questi condimenti aggiungono un'esplosione di sapore.

### Per la pizza bianca

- **Ricotta o crema di formaggio:** una base cremosa è un'ottima alternativa alla passata di pomodoro e si abbina a molti altri ingredienti.
- **Patate a fette sottili:** le patate, tagliate finemente e distribuite uniformemente, possono trasformare una semplice pizza bianca in un piatto sostanzioso.
- **Prosciutto e rucola:** l'aggiunta di prosciutto crudo e rucola dopo la cottura crea un perfetto equilibrio tra il saporito e il fresco, ideale per una cena estiva.
- **Funghi:** i funghi, specialmente se saltati brevemente in padella con un po' di aglio, offrono un gusto terroso che si sposa bene con le basi bianche.

La bellezza di preparare la pizza in casa è la libertà di sperimentare con i condimenti. Non esitare a mescolare sapori e texture diverse, aggiungendo, ad esempio, **verdure grigliate**, **salumi** o **formaggi** diversi.

### La cottura della pizza

**Cuocere la pizza** in modo corretto è fondamentale per ottenere una **crosta croccante** e un **condimento ben cotto**. Che tu disponga di un forno domestico o di un forno a legna mobile oppure in muratura da esterni, basta seguire i giusti passaggi per ottenere il miglior risultato

possibile. In entrambi i casi, la chiave per una buona cottura della pizza è il **controllo della temperatura** e del **tempo**. Vediamo insieme come procedere.

### **Cottura nel forno domestico:**

1. **Preriscaldamento del forno:** per una cottura ottimale, il forno deve essere il più caldo possibile. Preriscalda il forno alla massima temperatura (generalmente tra i 250°C e i 300°C) per almeno 30 minuti prima di infornare la pizza. Se possiedi una pietra refrattaria o una teglia in acciaio, posizionala nel forno durante il preriscaldamento.
2. **Preparazione della pizza:** mentre il forno si scalda, prepara la pizza sul tuo piano di lavoro. Se stai usando una pala da pizza, assicurati che sia ben infarinata per evitare che la pizza si attacchi quando la trasferisci nel forno.
3. **Cottura:** inforna la pizza direttamente sulla pietra o sulla teglia rovente. La cottura dovrebbe durare circa 10-15 minuti, ma questo può variare a seconda della potenza del tuo forno. Controlla frequentemente la pizza per assicurarti che la crosta diventi dorata e che il formaggio si sciolga perfettamente senza bruciarsi.
4. **Controllo e rotazione:** a metà cottura, è consigliabile girare la pizza di 180 gradi per garantire una cottura uniforme, specialmente se il forno ha zone che riscaldano in modo non omogeneo.

### **Cottura nel forno a legna**

1. **Riscaldamento del forno:** accendi un fuoco robusto all'interno del forno a legna utilizzando legna di qualità. Il forno deve raggiungere una temperatura di circa 400°C - 450°C, che di solito richiede almeno 1-2 ore di fuoco continuo. Puoi verificare la temperatura con un termometro per forno a legna.
2. **Preparazione per la cottura:** una volta che il forno è caldo, usa una scopa da forno per spostare la brace da un lato o dietro il piano di cottura, lasciando spazio pulito per la pizza.
3. **Infornare la pizza:** posiziona la pizza all'interno del forno usando una pala lunga. A differenza del forno domestico, la cottura in forno a legna è molto rapida e può richiedere solo 2-3 minuti.
4. **Gestione della cottura:** mantieni la pizza in movimento girandola di frequente per assicurare una cottura uniforme da tutti i lati. La rapidità della cottura nel forno a legna conferisce alla pizza quel caratteristico sapore affumicato e una crosta inimitabile che è difficile ottenere con altri metodi.

### **Come fare la pizza in casa come in pizzeria: i trucchi**

Riprodurre la qualità di una pizza da pizzeria a casa può sembrare un'impresa, ma con alcuni accorgimenti strategici, puoi avvicinarti molto al risultato professionale. Ecco alcuni trucchi fondamentali:

1. **Ingredienti di alta qualità:** seleziona ingredienti freschi e premium, come farina ad alta forza, pomodori pelati di buona qualità e mozzarella fresca di bufala per risultati superiori.
2. **Lievitazione prolungata:** permetti all'impasto di lievitare lentamente in frigorifero da 24 a 48 ore per sviluppare sapori complessi e migliorare la digeribilità.

3. **Stesura manuale dell'impasto:** stendi l'impasto con le mani per mantenere le bolle d'aria, evitando il mattarello che comprime l'impasto.
4. **Uso della pietra per pizza:** utilizza una pietra per pizza per assorbire e redistribuire uniformemente il calore, imitando un forno a legna e ottenendo una crosta più croccante.
5. **Temperatura elevata del forno:** cuoci la pizza alla massima temperatura del tuo forno (tra 250°C e 300°C) per assicurare una cottura rapida e uniforme.
6. **Gestione del vapore:** apri periodicamente il forno durante la cottura per lasciar sfuggire il vapore e prevenire una base umida.

Fare la pizza in casa è un'esperienza appagante e divertente, perfetta per riunire amici e famiglia in occasioni speciali, come cene o aperitivi. Ogni pizza che prepari è una tela bianca su cui esprimere la tua creatività culinaria: mettiti quindi alla prova e sperimenta diversi condimenti per preparare la tua pizza fatta in casa!