



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

[Invia questa ricetta ad un amico](#)

Storia della pizza

La pizza ha origini antichissime; alcuni storici infatti suppongono che questo alimento era presente già nella cucina etrusca con forme e ingredienti ovviamente molto diversi da oggi. La pizza nasce però come un piatto povero che necessita per la sua alimentazione di alimenti semplici e facilmente reperibili: farina, olio, sale e lievito.

La vera pizza Nasce intorno al 1600 dall'innegabile ingegno culinario meridionale, bisognoso di rendere più appetibile e saporita la tradizionale schiacciata di pane; all'inizio si trattava di pasta per pane cotta in forni a legna, condita con aglio, strutto e sale grosso, oppure, nella versione più "ricca", con caciocavallo e basilico.

Della pizza più recente, quella che conosciamo noi dall'impasto soffice e gustoso se ne parla fra il 500 e il 600; la cosiddetta pizza alla "mastunicola" ossia pizza al basilico. Era preparata mettendo sul disco di pasta, dello strutto, formaggio, foglie di basilico e pepe.

Più avanti nel tempo nasce quella ai "cecinielli", ossia con la minutaglia di pesci che, soprattutto, i pescatori avevano a disposizione.

L'arrivo sulle tavole della pizza moderna, avviene con la scoperta del pomodoro!!!

Importato dal Perù, dopo che venne scoperta l'America, il pomodoro fu dapprima usato in cucina come salsa cotta con un po' di sale e basilico e solo più tardi, a qualcuno venne l'idea di metterlo sulla pizza. Inventando così senza volerlo la pizza.

Incomincia così l'era della pizza moderna: a Napoli e anche in America.

Infatti nell'ottocento la pizza col pomodoro arriva fino in America grazie agli Italiani che emigrano a New-York e viene fatta come a Napoli.

In quello stesso periodo a Napoli avviene il "matrimonio storico" con la mozzarella. Un pizzaiolo napoletano, Raffaele Esposito e sua moglie, prepararono la famosa pizza con pomodoro e mozzarella in onore della regina Margherita, moglie di Umberto I re d'Italia.

Il pizzaiolo e sua moglie su richiesta della regina Margherita prepararono tre pizze: una con la mustinicola, una alla marinara e una pizza con il pomodoro, la mozzarella e il basilico, pensando al tricolore Italiano.

Alla regina piacque tremendamente quest'ultima ed il pizzaiolo per questo motivo la chiamò con il nome della regina.

Fu d'allora che la pizza Margherita si impose ovunque nel mondo.

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



Home > Le monografie > La pizza

Il forum | Consiglia questo sito | Iscriviti alla newsletter

La pizza ↗

- » Storia della pizza
- » Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...
- » Pizze fantasia ... gli altri ingredienti
- » Pizza fai da te
- » Un po' di ricette

 Invia questa ricetta ad un amico

Gli ingredienti per una buona pizza

Farina:

La farina è la base dell'impasto della pizza. Essa è il risultato della macinazione del grano e in Italia vengono considerate quattro tipologie di farina di grano tenero che sono:

1. zero;
2. doppio zero;
3. uno;
4. integrale.

Generalmente,per la pizza, viene usata maggiormente la doppio zero essendo questa più comodamente lavorabile. L'impasto ne risulta così soffice ed elastico.

L'acqua:

L'acqua è uno degli ingredienti principali per l'impasto della pizza. Ha un forte potere solvente e secondo la natura del terreno che attraversa,si arricchisce di sali e sostanze differenti e quindi secondo le località ha una composizione chimica diversa.

L'acqua impiegata per l'impasto della pizza deve essere potabile. Quindi avere una temperatura costante, tra i 6 e i 12 gradi, non avere sapori sgradevoli né alcun odore.

La temperatura è importante perché influenza la velocità di lievitazione. Un'acqua troppo fredda, soprattutto d'inverno frena la lievitazione e provoca un indurimento delle palline della pizza che quando vengono cotte rimangono piatte e rigide.

Al contrario,un'acqua troppo calda,provoca un'eccessiva velocità di maturazione e fa perdere elasticità all'impasto,rompendone la maglia glutinica. Bisogna tenere presente che d'inverno l'ideale sarebbe un temperatura di 22 gradi,mentre d'estate sui 18 gradi.

Il lievito

Il lievito è un microrganismo vivente.

Nel mondo della panificazione sono presenti tre tipi di lievito: naturale, industriale, chimico. In pizzeria in genere si usa quello industriale. Il lievito impastato assieme alla farina e l'acqua,trasforma gli zuccheri in alcool etilico e anidride carbonica,provocando il gonfiamento della pasta e quindi la lievitazione.

L'olio

L'olio va aggiunto verso la fine, quando l'impasto è quasi pronto, mentre con le farine di scarsa qualità è preferibile metterlo direttamente nell'acqua in quanto la sua emulsione provoca il fenomeno di legamento delle proteine consentendo la formazione di un glutine più omogeneo.

Va tenuto presente però, che esso frena la lievitazione e colorisce di più la pasta, quindi è importante non abusarne nelle quantità.

Anche un filo d'olio d'oliva extravergine crudo, sulla pizza appena sfornata, ne esalta la bontà.

- Storia della pizza
- Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...
- Pizze fantasia ... gli altri ingredienti
- Pizza fai da te
- Un po' di ricette



Home > Le monografie > La pizza

Il forum | Consiglia questo sito | Iscriviti alla newsletter

La pizza ↗

- » Storia della pizza
- » Occhio agli ingredienti: farina, acqua, lievito, l'olio...
- » Pizze fantasia ... gli altri ingredienti
- » Pizza fai da te
- » Un po' di ricette

 Invia questa ricetta ad un amico

Pizze fantasia... gli altri ingredienti

- **MOZZARELLA:** deve essere di buona qualità, possibilmente non crostosa. Va messa sulla pizza in misura dei 80-100 grammi, va tagliata preferibilmente a dadini e non con il tritacarne perché si sfilaccerebbe e farebbe la "schiuma" quando cuoce.
- **FIORDILATTE:** è usato al posto della mozzarella poiché è più asciutto e fila meglio.
- **POMODORO:** E' preferibile usare il pelato in scatola con aggiunta di succo di pomodoro, che non sia acquoso (bagnerebbe la pizza non facendola cuocere a dovere). Andrebbe passato con il passaverdura e condito con sale, basilico, olio d'oliva, pepe e un cucchiaino di zucchero, per togliere l'acidità. Va spalmato sul disco con un cucchiaino. Vanno benissimo però anche dei pomodorini freschi tagliati a fettine.
- **PROSCIUTTO:** va affettato finemente.
- **FUNGHI:** scolati e trifolati con aglio, prezzemolo ed olio.
- **CARCIOFINI:** sono preferibili quelli sott'olio.
- **VERDURE:** alla griglia o saltate in padella, perché non cuocerebbero in breve tempo nel forno.
- **PROSCIUTTO CRUDO:** mettere sulla pizza dopo sfornata, mai prima.
- **RUCOLA:** tagliata, va sulla pizza solo dopo la cottura e possibilmente con un filo d'olio d'oliva.
- **FRUTTI DI MARE:** conditi con olio, aglio, prezzemolo, sale, pepe, vanno sulla pizza senza mozzarella.

Sulle pizze quattro stagioni, quattro formaggi, quattro verdure ecc. è preferibile mettere gli ingredienti separati per non confonderne i sapori.

Cosa non aggiungere:

Grazie alla nostra fantasia la pizza può diventare davvero unica accostando alimenti svariati. non dobbiamo però esagerare..esistono dei criteri da rispettare nel guarnire la pizza:

1. Non mettere alimenti con PH troppo acido perché non favorirebbero la cottura e risulterebbero sgradevoli al palato.
2. Mettere gli ingredienti in misura equilibrata perché non sempre "il troppo" è sinonimo di buono.
3. Non mettere sulla pizza alimenti contrastanti fra loro, nel sapore.
4. Usare il buon senso, senza eccessi, sempre dannosi.
5. Va ricordato che gli alimenti genuini di qualità semplici contribuiscono al miglioramento della pizza
6. Non considerare la pizza un vassoio dove poter mettere di tutto, ma gli ingredienti devono sposarsi con la pasta sottostante.

- Storia della pizza
- Occhio agli ingredienti: farina, acqua, lievito, l'olio...
- Pizze fantasia ... gli altri ingredienti
- Pizza fai da te
- Un po' di ricette



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

[Invia questa ricetta ad un amico](#)

La pizza fatta in casa

Ecco la ricetta per un'ottima pizza:

- 1 kg di farina
- un panetto di lievito di birra
- 500 ml di acqua tiepida
- 2 cucchiaini d'olio
- 2 cucchiaini di sale

Si dispone la farina con un incavo sul tavolo,dopo di ché si aggiunge l'acqua,il lievito e gli altri ingredienti,si incomincia ad impastare,lavorando la pasta con le mani fino a quando l'impasto diventa liscio e morbido.A questo punto si copre l'impasto con un panno umido e lo si lascia lievitare fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume.E' necessario che il forno sia preriscaldato prima di infornare la pizza.

Mentre il forno si riscalda,si stende la pasta in una teglia unta con dell'olio la si guarnisce e se si vuole ottenere una pizza croccante la si inforna subito, mentre se si desidera una pizza più alta e più morbida la si lascia lievitare in teglia coperta con un panno umido ancora per una ora circa di tempo.

Nel forno di casa, che purtroppo non raggiunge, alte temperature,la pizza richiede una cottura di 20 minuti totali ed è opportuno farla cuocere da prima col solo pomodoro e dopo 15 minuti circa, sfornarla ed aggiungere la mozzarella, la farcitura che si desidera e rimettere il tutto in forno per completarne la cottura.

Segreti per una pizza DOC:

- l'alta temperatura di cottura.
- la pasta per la pizza non è una pasta che va lavorata molto, se avete un robot da cucina sarete molto avvantaggiati ed è subito pronta in 3 minuti
- mportante per far venire una buona pasta è il giusto rapporto di acqua e farina, basta un po' d'acqua in più o un po' di farina in meno che la pasta non viene bene
- per una buona riuscita usate acqua effervescente, i sali minerali contenuti in queste acque migliorano il risultato della pasta

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

» [Storia della pizza](#)

» [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)

» [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)

» [Pizza fai da te](#)

» [Un po' di ricette](#)

[Invia questa ricetta ad un amico](#)

La pizza fatta in casa

Ecco la ricetta per un'ottima pizza:

- [Pizza con pancetta](#)
- [Pizza ai formaggi](#)
- [Pizza alla cipolla](#)
- [Pizza allo speck](#)
- [Pizza al prosciutto](#)
- [Pizza alla parmigiana](#)
- [Calzoni imbottiti](#)
- [Pizza di scarole](#)
- [Pizzette montanare](#)

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

 [Invia questa ricetta ad un amico](#)

Pizza con pancetta

Ingredienti:

400 gr. di pasta per pizza 4 cucchiaini d'olio d'oliva sale 300 gr. di funghi 1 cucchiaino di origano 1 spicchio d'aglio 150 gr. di pancetta affumicata 200 gr. di mozzarella

Preparazione:

Pulite i funghi e poi tagliateli a fettine. Dorate l'aglio in 2 cucchiaini d'olio e metteteci per 5 minuti i funghi. Tagliate a fettine la pancetta e rosolatela. Lavorate la pasta per qualche minuto su una tavola infarinata, ungete una teglia con l'olio e metteteci la pasta allargandola e lasciandola più spessa nei bordi. Metteteci sopra i funghi, la pancetta, la mozzarella a pezzi, l'origano, il sale e l'olio. Infornate per 20 minuti.

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

 [Invia questa ricetta ad un amico](#)

Pizza ai formaggi

Ingredienti:

400 gr. di pasta da pizza 1 cucchiaio di farina 2 cucchiai d'olio d'oliva
sale pepe 80 gr. di pancetta affumicata 2 uova 100 gr. di emmental
salvia 100 gr. di fontina

Preparazione:

Tagliate a cubetti la pancetta e rosolatela per 5 minuti. Lavorate la pasta per qualche minuto su una tavola infarinata, ungete una teglia con l'olio e metteteci la pasta allargandola e lasciandola più spessa nei bordi. Tagliate a fettine i formaggi e metteteli sopra la pizza, aggiungete la pancetta e infornate per 10 minuti. Intanto sbattete le uova con sale e pepe, tritate la salvia e mettetela tutto sulla pizza. Infornate per altri 10 minuti

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

 [Invia questa ricetta ad un amico](#)

Pizza alla cipolla

Ingredienti:

400 gr. di pasta di pizza sale grosso 4 cipolle 3 cucchiaini d'olio d'oliva
10 foglie di salvia

Preparazione:

Affettate le cipolle e lavate la salvia. Lavorate la pasta per qualche minuto, aggiungendo 2 cucchiaini d'olio d'oliva su una tavola infarinata, ungete una teglia con l'olio e metteteci la pasta allargandola e lasciandola più spessa nei bordi. Metteteci sopra le cipolle e la salvia e una manciata di sale grosso. Infornate per 20 minuti

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

 [Invia questa ricetta ad un amico](#)

Pizza allo speck

Ingredienti:

5 cucchiai di olio d'oliva, 400 g polpa di pomodoro, 300 g di asparagi freschi sbollentati, sale, 250 g di mozzarella, 100 g di speck affettato. Per l'impasto: 1 cucchiaino colmo di sale, 1 cucchiaino raso di zucchero, 300 g di farina, 1 bustina di lievito pizzaiolo, 2 cucchiai di olio d'oliva e 175 ml di acqua.

Preparazione:

Setacciare la farina in una terrina larga, aggiungere sale, zucchero ed il lievito setacciato, mescolare bene, quindi unire l'olio e un pò per volta l'acqua, amalgamando il tutto con una forchetta. Lavorare velocemente con le mani leggermente unte d'olio, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare e trasferirla su una lastra da forno (30 x 40 cm) unta con 2 cucchiai d'olio, distribuirvi polpa di pomodoro ed asparagi e salare a piacere. Cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 200-220° per 10 minuti circa. Distribuire infine sulla pizza la mozzarella a dadini e 3 cucchiai d'olio e cuocere per altri 5 minuti circa. Aggiungere lo speck e servire.

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

 [Invia questa ricetta ad un amico](#)

Pizza al prosciutto

Ingredienti:

Pasta lievitata, una mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano o pecorino, pomodoro

Preparazione:

Preparate la pasta per la pizza come al solito stendetela nella teglia o nella tortiera, disponete sulla pasta un primo strato di fettine di mozzarella, poi uno strato di prosciutto crudo tagliato non troppo sottile. Cospargete tutto di abbondante formaggio grattugiato e mettete in forno. E' facoltativo il pomodoro

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

[Invia questa ricetta ad un amico](#)

Pizza alla parmigiana

Ingredienti:

Per l'impasto: 300 g di farina bianca, 1 cucchiaino colmo di sale, 1 cucchiaino raso di zucchero, 1 bustina di bevito pizzaiolo, 2 cucchiaini di olio d'oliva e 160 ml latte.

Per il ripieno: 1 kg di melanzane, 1 cipolla piccola, 1 spicchio d'aglio 4 cucchiaini di olio d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco, 800 g pomodori pelati, sale, pepe, 200 g di ricotta, 1 pomodoro fresco tagliato a fette e 50 g formaggio parmigiano grattugiato

Preparazione:

Preparare prima il ripieno nel seguente modo. Lavare le melanzane e tagliarle a fette, salarle e lasciarle riposare per 1 ora, quindi lavarle ed asciugarle. Cuocere 1/4 delle melanzane sulla griglia per pochi minuti. In una padella soffriggere cipolla ed aglio tritati in 2 cucchiaini d'olio per 2 minuti, aggiungere vino, pomodori pelati, le melanzane non grigliate tagliate a dadini, sale e pepe a piacere e cuocere a fuoco lento per 30 minuti circa. Lasciare intiepidire, quindi aggiungere la ricotta e mescolare bene. Per l'impasto, setacciare la farina in una terrina larga, aggiungervi sale, zucchero ed il lievito setacciato, mescolare bene, quindi unire 2 cucchiaini d'olio e poco per volta il latte, amalgamando il tutto con una forchetta. Lavorare velocemente con le mani unte d'olio, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Con le dita unte d'olio stendere uniformemente l'impasto in una teglia rotonda (diametro 30 cm) unta con 2 cucchiaini d'olio, formando un bordo alto 5 cm circa. Versare sull'impasto il ripieno, livellare bene ed aggiungere melanzane grigliate e fette di pomodoro. Cospargere di parmigiano e cuocere nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180-200° per 30-40 minuti circa.

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

[Invia questa ricetta ad un amico](#)

Calzoni imbottiti

Ingredienti:

Per la pasta: 500 g di farina, 40 g di lievito, sale.
Per il ripieno: 250 g di mozzarella, 250 g di ricotta, 150 g di salame o prosciutto, basilico, olio o sugna, 1 cucchiaino di parmigiano, sale e pepe, qualche pomodoro o pelato sgocciolato.

Preparazione:

In una terrina stemperate il lievito con un po' d'acqua tiepida, unite due pugni di farina e lasciate lievitare in luogo tiepido per circa mezz'ora.

Sul tavolo versate la farina a fontana e, al centro, lavorate il panetto lievitato con un pizzico di sale. Incorporate a poco a poco la farina aiutandovi con acqua tiepida e lavorate la pasta con energia per almeno 15 minuti.

Dividete la pasta in 4 panetti e lasciatela crescere in luogo riparato. In una terrina schiacciate la ricotta con una forchetta e mescolatela al parmigiano, al basilico, ai dadini di salame e mozzarella. Aggiungete un pizzico di sale e pepe e legate con 20 g di sugna o con un filo d'olio.

Spianate le pagnottelle e ricavate quattro dischi, quindi ponete su ognuno una parte del ripieno e ripiegate i calzoni a metà, pressando bene ai bordi perché non si aprano.

Disponete sui calzoni qualche pezzetto di pomodoro, ungete con un filo d'olio ed infornate su una teglia unta in forno caldissimo ed a fuoco molto vivo finché non saranno ben coloriti. Servite immediatamente.

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

 [Invia questa ricetta ad un amico](#)

Pizza di scarole

Ingredienti:

Per la pasta: 1 kg di farina, 4 patate, ½ dado di lievito di birra, sale.
Per il ripieno: 5 scarole, 100 g di olive nere di Gaeta, 30 g di pinoli, 30 g di uva passa, 2 spicchi d'aglio, olio, sale, pepe, 2 acciughe.

Preparazione:

Preparate la pasta con la farina, le patate lessate e passate, il sale ed il lievito, aggiungendo un po' di acqua tiepida se necessario.

Lasciatela lievitare per 30/40 minuti. Nel frattempo pulite e lavate le scarole, scottatele in acqua bollente salata e strizzatele delicatamente.

In un tegame con ½ bicchiere d'olio fate imbiondire l'aglio, poi eliminatelo e aggiungete le scarole, le olive nere, i pinoli, l'uva passa, le acciughe, una spolverata di pepe. In una teglia unta stendete uno strato di pasta, quindi distribuite il ripieno e coprite con un secondo strato.

Infornate a fuoco moderato per 40 minuti.

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)



[Home](#) > [Le monografie](#) > [La pizza](#)

[Il forum](#) | [Consiglia questo sito](#) | [Iscriviti alla newsletter](#)

La pizza

- » [Storia della pizza](#)
- » [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- » [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- » [Pizza fai da te](#)
- » [Un po' di ricette](#)

[Invia questa ricetta ad un amico](#)

Pizzette montanare

Per l'impasto :

800 gr. di farina 0, 200 gr. di farina 00, 50 gr. di lievito di birra, 200 gr. di latte, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino raso di sale fino, 50 gr. di olio, 350 gr. di acqua .

Sciogliere il lievito in un po' di acqua tiepida , unitevi un pochino di farina fino ad avere un impasto fluido ma omogeneo, coprire e lasciare riposare almeno 1/2 ora. Mettere la farina nella spianatoia, mettete dentro gli ingredienti rimasti, la pasta che già si è lievitata, impastate con energia fino ad avere un'impasto che sia morbido, elastico e non si attacchi alla spianatoia, mettetelo in una terrina, incidete una croce sopra e coprite, lasciando lievitare almeno 2 ore.

per il condimento:

Preparate un buon sugo di pomodoro con olio aglio e basilico.

esecuzione:

Con l'impasto formare delle palline del diametro di 10 cm. Aprite l'impasto con le mani in modo da formare una bella pizzetta rotonda e frigate in olio bollente. Quando è pronta mettete sulla pizzetta il pomodoro e un po' di mozzarella o formaggio.

- [Storia della pizza](#)
- [Occhio agli ingredienti: farina,acqua,lievito,l'olio...](#)
- [Pizze fantasia ... gli altri ingredienti](#)
- [Pizza fai da te](#)
- [Un po' di ricette](#)