

Le 10 migliori ricette Ooni

Ecco le ricette più amate, più cliccate
e più replicate dai fan Ooni.



Partiamo dalle basi



Impasto per pizza classica



Tempo di cottura
1 minuto



Dosi
Per 4 pizze da 30 cm



Difficoltà
Bassa

368 g di acqua tiepida
18 g di sale
3,5 g di lievito secco attivo
o 2,6 g di lievito secco
istantaneo
613 g di farina tipo "00",
più q.b. per infarinare
le superfici

Consiglio: ti suggeriamo di utilizzare la Bilancia professionale da cucina Ooni per ottenere misurazioni precise.

1. Riempi una ciotola con l'acqua tiepida e aggiungi il lievito secco attivo. Con l'aiuto di una frusta, mescola bene fino ad ottenere un composto omogeneo. In una ciotola a parte, mescola la farina e il sale, dopodiché versali nell'acqua.
2. **Se utilizzi una planetaria:** monta il gancio per impastare e versa la farina nella ciotola. Accendi la macchina a bassa velocità e aggiungi gradualmente il composto di lievito alla farina. Una volta amalgamato, lascia mescolare l'impasto alla stessa velocità per 5-10 minuti, o finché non risulterà sodo ed elastico. Copri con un canovaccio e lascia lievitare in un luogo tiepido per circa 2 ore, o fino a quando la sua dimensione non raddoppia.

Se impasti a mano: mescola il tutto con un cucchiaino di legno, fino a quando non inizia a formarsi un impasto. Continua a mescolare a mano fino a quando l'impasto non prenderà la forma di una palla. Sposta l'impasto su una superficie leggermente infarinata e lavoralo con entrambe le mani per circa 10 minuti, fino a quando non risulterà sodo ed elastico. Rimetti poi l'impasto nella ciotola. Copri con un canovaccio e lascia lievitare in un luogo tiepido per circa 2 ore, o fino a quando la sua dimensione non raddoppia.

Consiglio: hai esagerato con le dosi? O vuoi avere più impasto a disposizione per quei giorni in cui ti manca il tempo di prepararlo? Nessun problema! Il momento migliore per congelare l'impasto della pizza fatta in casa è dopo la prima lievitazione (dopo che è raddoppiato). Una volta raddoppiato il volume dell'impasto, divilo in palline di pasta uguali. Assicurati di aver messo un leggero strato di olio d'oliva nei contenitori per evitare che l'impasto si attacchi. Metti le palline di pasta in

contenitori separati con coperchi e mettili nel congelatore. Le palline di impasto si possono conservare fino a 3 mesi.

3. Quando l'impasto è pronto, dividilo in 3 o 4 panetti uguali, a seconda della dimensione che vuoi ottenere per le tue pizze (30 o 40 cm di diametro). Posiziona ogni panetto in una ciotola o vassoio separato, copri con un canovaccio e lascia lievitare in un luogo caldo per altri 30-60 minuti, o fino al raddoppio.

Consiglio: parti sempre da una pallina d'impasto sferica, in questo modo otterrai una base perfettamente tonda quando stendi l'impasto.

4. Prima di stendere e condire la tua pizza, accendi il tuo forno Ooni, e preriscaldalo per 15-20 minuti, puntando a raggiungere una temperatura compresa tra 450 °C e 500 °C al centro della pietra refrattaria. Puoi controllare la temperatura in modo rapido, preciso e da una distanza di sicurezza con un termometro laser da cucina.
 5. Quando l'impasto è pronto, posiziona la pallina su un piano leggermente infarinato, spargi un po' di farina anche sulle mani e con la punta delle dita fai pressione sull'impasto per formare un piccolo disco piatto. Partendo dal centro, spingi l'impasto verso l'esterno allargando le dita, stendendo leggermente il disco. Solleva l'impasto e ruotalo tra le mani prendendolo delicatamente lungo tutto il bordo, permettendo alla gravità di tirarlo verso il basso, fino a formare un cerchio. La base per la pizza in stile napoletano è molto sottile, quindi dovresti riuscire a vedere la luce attraverso. Fai attenzione quando esegui questo passaggio, per evitare che l'impasto si strappi.
 6. Quando l'impasto è completamente steso, infarina leggermente la pala della pizza e adagiavi sopra la base. Se a questo punto vedi dei piccoli fori nell'impasto, richiudili delicatamente. Quando la base ti soddisfa, aggiungi i tuoi condimenti.
 7. Quando il forno è sufficientemente caldo, inforna la pizza e cuocila per 1 o 2 minuti, ruotandola ogni 20 secondi per ottenere una cottura uniforme.
 8. Sforna la pizza, servila in tavola e buon appetito!
-

Pizza dell'ultimo minuto? Niente panico!



Impasto per pizza veloce



Tempo di cottura
Da 1 a 2 minuti



Dosi
Per 5 pizze da 30 cm



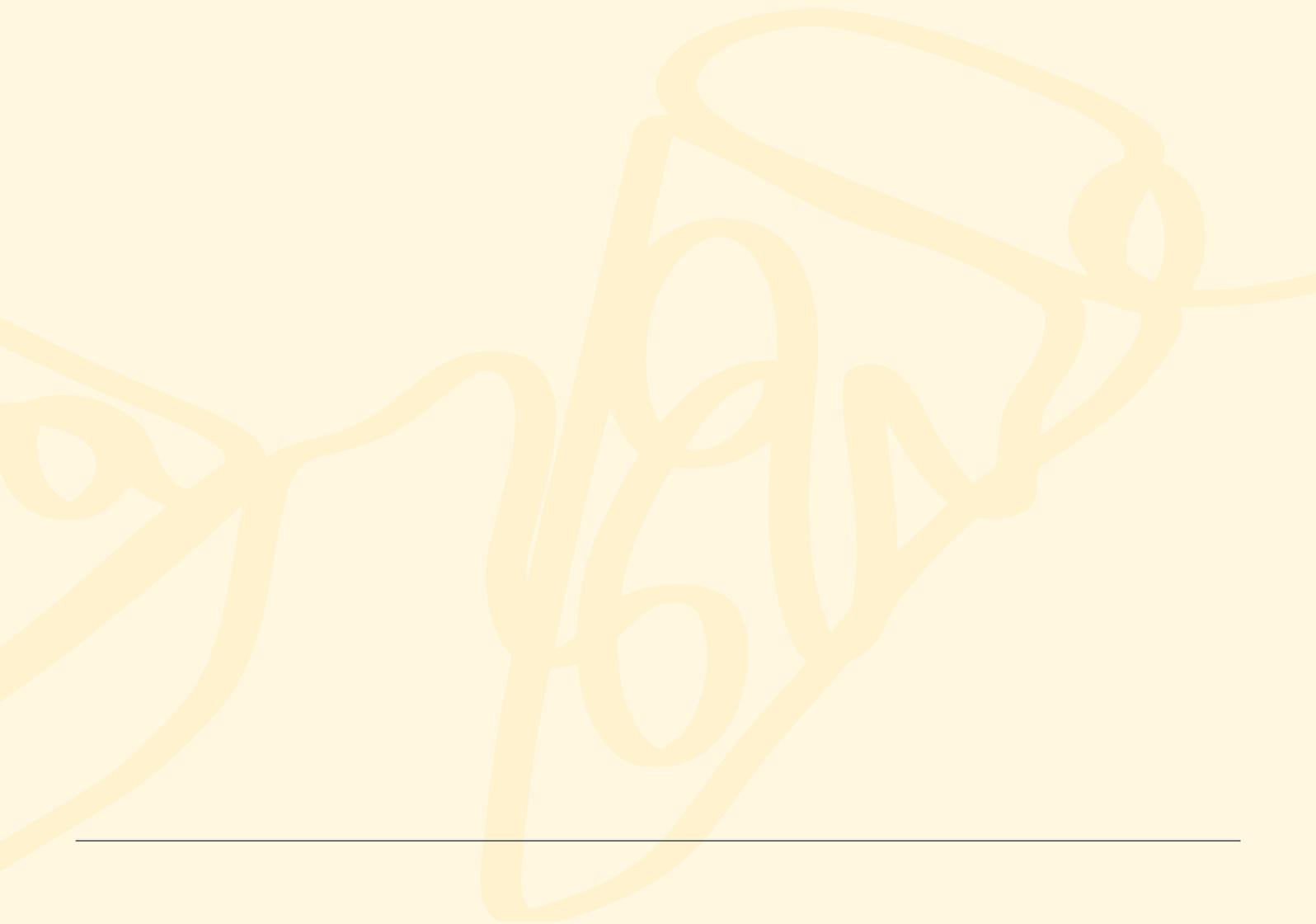
Difficoltà
Bassa

480 g	di acqua tiepida
750 g	di farina di grano tenero tipo 00
14 g	di lievito secco attivo o 10 g di lievito secco istantaneo o 30 g di lievito fresco
18 g	di sale fino
20 g	di olio extravergine di oliva
100 g	di semola o farina di riso per infarinare le superfici

1. Mescola 3 cucchiaini colmi di farina in una grande ciotola con l'acqua tiepida. Quando il composto sarà ben amalgamato, aggiungi il lievito e mescola ancora. Lascia in un luogo caldo per circa 5 minuti, o fino a quando il composto non sarà spumoso.
2. In una ciotola capiente, aggiungi metà della restante farina e il composto di lievito e mescola bene. Quindi aggiungi il sale e la farina rimanente all'impasto.
3. Versa il composto su una superficie leggermente infarinata e impasta per 8-10 minuti. Ungi il fondo della ciotola con dell'olio d'oliva, rimetti l'impasto nella ciotola e versa sopra altro olio d'oliva.
4. Copri la ciotola con un canovaccio e mettila al sole o in un altro luogo caldo per 20-30 minuti, o fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato di volume.
5. Dividi l'impasto in cinque panetti da 250 grammi o quattro da 330 grammi. Crea delle palline con l'impasto, assicurandoti che la parte superiore sia liscia. Spennella ogni pallina con olio d'oliva o acqua tiepida, coprile con un canovaccio e riponile in un luogo caldo per 15-20 minuti, o fino al raddoppio.
6. Mentre le palline di impasto riposano, prepara i condimenti, quindi accendi il forno e lascialo preriscaldare per 15-20 minuti.

Consiglio: parti sempre da una pallina di impasto perfettamente rotonda, per ottenere una base circolare quando stendi.

-
7. Appoggia la pallina di impasto su una superficie leggermente infarinata, infarina le mani e con la punta delle dita premi l'impasto fino a formare un piccolo disco piatto. Spingi l'impasto dal centro verso l'esterno allargando le dita, per rendere il disco leggermente più grande. Prendi l'impasto tra le mani e pizzicalo delicatamente lungo tutto il bordo, permettendo alla gravità di tirarlo verso il basso, formando così un cerchio.
 8. Quando l'impasto sarà ben steso, infarina leggermente la pala della pizza e adagiavi sopra la base della pizza. Se vedi dei piccoli fori o strappi, pizzica delicatamente l'impasto per ripararli. Quando la tua base ti soddisfa, aggiungi i condimenti.
 9. Prima di infornare la pizza, controlla con un termometro laser la temperatura della pietra refrattaria. Attendi che la temperatura della pietra raggiunga un valore compreso tra 450°C e 500°C prima di infornare la pizza.
 10. Quando il forno è abbastanza caldo, inforna la pizza e cuocila per 1 o 2 minuti, ruotandola ogni 20 secondi per garantire una cottura uniforme. Buon appetito!



Mamma, che lievito!



Come preparare e gestire la pasta madre

Riceviamo un sacco di domande dalla community Ooni su come utilizzare il lievito madre: ad esempio come preparare la pizza con il lievito madre o il pane. Tutto inizia con la propria coltura del lievito madre: puoi chiedere anche a una panetteria locale se ti vende un po' del suo, oppure puoi farlo partendo da zero. In ogni caso, se desideri iniziare a utilizzare delle ricette con lievito madre, segui questa guida completa sulla produzione e la gestione della pasta madre!

Cos'è il lievito madre?

Il lievito madre è un metodo tradizionale, che utilizza uno starter naturale, o pasta madre, per fermentare qualsiasi tipo di impasto, anziché utilizzare il lievito confezionato che trovi in commercio. Utilizzando il lievito madre, l'impasto richiederà più tempo per lievitare e svilupparsi e l'aroma dell'impasto sarà molto più intenso. Puoi usare il lievito madre per qualsiasi preparazione: dal pane, alla pizza, ai muffin!

Come preparare la pasta madre

Prima di iniziare a cucinare con la pasta madre, è necessario averne un po' a disposizione. Spesso le panetterie che lavorano con il lievito madre sono felici di condividere un po' della loro pasta madre con gli appassionati dei grandi lievitati: chiedine un po' al tuo panettiere e nutrila! Oppure, se desideri preparare la tua pasta madre da zero, ecco come farla.

Per preparare la pasta madre ti servono solo farina e acqua. È meglio utilizzare ingredienti di buona qualità che siano quanto più possibile privi di contaminanti.

Puoi usare qualsiasi tipo di farina, ma ognuna si comporterà in modo leggermente diverso. Ti consigliamo di iniziare con una farina affidabile e multiuso. Una volta che la tua pasta madre è matura, puoi usarla per far crescere diversi tipi di pasta madre utilizzando diverse farine: dalla segale al grano saraceno!

Strumenti

Bilancia professionale da cucina Ooni
contenitore di vetro da 1,5 l
cucchiaino grande
canovaccio, pellicola alimentare o coperchio del contenitore
elastico

Ingredienti

Nota: troverai i liquidi misurati in grammi, perché raccomandiamo l'uso della bilancia per ottenere dosi più accurate

575 g di farina multiuso

575 g di acqua calda

Preparazione

La preparazione della pasta madre in genere richiede circa 5 giorni, poiché la miscela ha bisogno di tempo per sviluppare lieviti e batteri sufficienti per farla diventare acida e produrre le caratteristiche bolle schiumose. Perciò inizia con largo anticipo quando desideri preparare la tua prima ricetta con lievito madre. Gli ingredienti di cui sopra sono le quantità totali necessarie per la preparazione della pasta madre per un periodo di 5 giorni.

Passaggio 1 - Mescola e lascia fermentare

Utilizzando la bilancia, misura 115 g di farina e 115 g di acqua calda.

Versa la farina e l'acqua nel contenitore e mescola usando il cucchiaino, facendo in modo di incorporare un po' d'aria nella miscela. Mescola bene fino a ottenere la consistenza di una pastella densa. Raschia i lati del contenitore e copri il contenitore con il coperchio, il canovaccio o la pellicola per alimenti - la chiusura non deve essere ermetica - e fissa il canovaccio/la pellicola per alimenti con un elastico.

Lascia fermentare in un luogo che abbia una temperatura ambiente costante per 24 ore.

Fase 2 - Nutri la pasta madre

Dopo che la pasta madre ha fermentato per 24 ore, dovrebbero già formarsi delle bollicine: questo è un buon segno e significa che i batteri e i lieviti della miscela stanno cominciando a mangiare lo zucchero nella farina producendo gas. Annusalo: dovrebbe odorare un po' di lievito, ma essere ancora fresco.

È giunto il momento di iniziare a nutrire la pasta madre per stimolare il

processo di fermentazione. Aggiungi altri 115 g di farina multiuso e 115 g di acqua calda nel contenitore e mescola bene fino a quando non saranno ben amalgamate. Raschia i residui dai lati e chiudi nuovamente il contenitore come prima, lasciando riposare per altre 24 ore.

Fase 3 - Rinfresca!

Il giorno successivo (dovresti essere a questo punto al 3° giorno), prendi 230 g della tua pasta madre e versala in un vasetto pulito. Puoi eliminare la miscela rimanente o utilizzarla per le ricette che richiedano "pasta madre in esubero". Prendi il tuo nuovo barattolo che contiene 230 g di pasta madre e aggiungi 115 g di farina multiuso e 115 g di acqua calda. Mescola e copri per 24 ore. Attenzione, la chiusura non deve essere ermetica perché il lievito deve respirare. Ripeti lo stesso processo di eliminazione e nutrimento in un nuovo vasetto ogni 24 ore per i due giorni successivi.

Se dopo questo processo di cinque giorni ritieni di non vedere abbastanza bollicine o che la pasta madre non abbia ancora un forte odore acido, puoi continuare a nutrirlo per altri due giorni. La fermentazione potrebbe essere un po' più lenta in casa a causa della temperatura ambiente in cui si lascia la pasta madre per ogni periodo di fermentazione di 24 ore.

Gestire la pasta madre

Ora che hai la tua pasta madre, ecco come gestirla!

Indipendentemente dal tipo di impasto che vuoi ottenere - che si tratti di pizza, pane o altro - un elemento chiave della preparazione di ricette a base di pasta madre è rinfrescare la pasta madre, in modo che sia sempre viva e pronta ad attivarsi per l'utilizzo.

Conserva la pasta madre in un vasetto di vetro sul bancone della cucina, chiuso con un coperchio un po' allentato, o con un canovaccio tenuto fermo da un elastico.

Se usi regolarmente la pasta madre per preparare l'impasto, è meglio nutrirla con parti uguali di acqua e farina multiuso ogni 1-2 giorni per mantenerla viva e attiva, così è pronta per l'uso in qualsiasi momento.

Per nutrire la pasta madre basta aggiungere parti uguali di farina (la stessa farina usata all'inizio della preparazione) e acqua calda, e mescolare fino a incorporare completamente. Per nutrire la pasta madre usa sempre lo stesso tipo di farina che hai usato per crearla. Se desideri iniziare a lavorare con farine diverse, scorri verso il basso

e leggi i nostri consigli. La pasta madre crescerà ogni volta che la rinfreschi, quindi prima di aggiungere altra farina e altra acqua devi eliminarne una parte. A seconda delle dimensioni del barattolo di vetro che stai utilizzando, puoi eliminare fino a metà della pasta madre attiva prima di aggiungere farina e acqua.

Così la tua pasta madre rimarrà attiva e pronta all'uso: per utilizzarla in una ricetta, dovrai prendere semplicemente la quantità richiesta dalla ricetta (ad esempio la pasta spumosa che hai nutrito 1-2 giorni fa, prima di aggiungere altra farina e acqua). Se la ricetta che desideri preparare richiede una quantità di pasta madre maggiore di quella che hai a disposizione, puoi versare un po' della tua pasta madre attiva in un contenitore più grande e iniziare a nutrirla con la stessa quantità di farina e acqua per un certo periodo di giorni al fine di ottenere le quantità necessarie per quella ricetta.

Come conservare la pasta madre quando non puoi rinfrescarla

Se non puoi occuparti della pasta madre per un certo periodo di tempo (ad esempio, se ti assenti per qualche giorno o se non riesci a rinfrescarla per un certo periodo di tempo), chiudi il barattolo e mettilo in frigo. Potrà rimanere in frigo fino a due settimane: la temperatura fredda renderà la pasta madre dormiente, perciò non sarà necessario alimentarla durante questo periodo. Quindi, quando vorrai ricominciare a utilizzare la pasta madre, ti basterà toglierla dal frigorifero, rimetterla sul bancone della cucina e iniziare a nutrirla ogni 1-2 giorni come di consueto. Potrebbero essere necessari alcuni giorni di nutrimento per far sì che diventi nuovamente spumosa e attiva dopo il periodo di permanenza in frigorifero.

Crea una nuova pasta madre con un tipo di farina diverso

Vuoi provare delle ricette con pasta madre che prevedono l'utilizzo di farine diverse? Siccome la tua pasta madre deve sempre essere nutrita con lo stesso tipo di farina che hai utilizzato per crearla (in questo caso, farina multiuso), è meglio utilizzare la pasta madre iniziale per produrne una nuova che utilizzi una farina diversa.

Per farlo, prendi 20 g dalla tua pasta madre preparata con farina multiuso e aggiungili a un altro vasetto di vetro. Quindi, segui la procedura descritta sopra per preparare la pasta madre utilizzando parti uguali della farina che hai scelto e acqua calda. Utilizzare un po' della tua pasta madre già attiva per creare una nuova pasta madre ti aiuterà a iniziare la fermentazione!

**Hai voluto il lievito
madre? E ora impasta!**



Impasto per pizza con lievito madre



Tempo di cottura
Da 1 a 2 minuti



Dosi
Per 4 pizze da 30 cm



Difficoltà
Media

Per il "levain"

50 g	di pasta madre matura (starter)
50 g	di farina tipo "00" o farina per pane
50 g	di farina integrale
100 g	di acqua calda

Per il mix finale

10 g	di sale
310 g	di acqua calda
200 g	di mix levain
425 g	di farina tipo "00" o farina per pane
75 g	di farina integrale
-	Farina q.b. per infarinare le superfici
-	Olio di oliva per ungere il contenitore per la lievitazione

1. Per preparare il mix levain, prendi un barattolo capiente e unisci 50 g di pasta madre (starter) con i due tipi di farina e l'acqua tiepida, utilizzando una bilancia digitale per ottenere misurazioni accurate. Mescola fino a ottenere un composto omogeneo.
 2. Copri e lascia riposare a temperatura ambiente per 3 o 4 ore, o fino al raddoppio. Un bel trucco è mettere un elastico attorno al barattolo dove si trova la linea del levain quando lo mescoli per la prima volta, così puoi controllare quanto sta crescendo ed essere sicuro che sia raddoppiato.
 3. Una volta che il levain è pronto, è il momento di fare il mix finale. In una ciotola capiente sciogli il sale nell'acqua tiepida. Mescola fino a quando non è completamente sciolto. Aggiungi 200 g di levain e mescola fino a quando non si scioglie.
 4. Aggiungi piano piano i due tipi di farina, amalgamandoli con le mani. La chiave è mescolare la farina lentamente in modo che l'impasto si idrati completamente. Lascia riposare a temperatura ambiente, senza coprire, per 10 minuti prima di iniziare a lavorare l'impasto.
 5. Trascorsi i 10 minuti, spolvera il piano di lavoro con la farina e comincia a lavorare l'impasto. Se impasti a mano, usa il palmo della mano e spingi l'impasto in avanti fino a farlo quasi strappare. Tira l'impasto su se stesso, ruotarlo e spingi nuovamente con il palmo della mano. Ci vorranno dai 10 ai 15 minuti.
 6. In alternativa puoi utilizzare una planetaria. Mescola l'impasto a bassa velocità per 10-15 minuti, quindi a velocità più elevata per altri 5-10 minuti.
 7. Puoi smettere di lavorare l'impasto quando risulta liscio ed elastico: provando a premere la superficie con il dito, l'impasto
-

! Questa ricetta richiede tempo. Prima di iniziare a cucinare, dovrai preparare il tuo lievito madre attivo e maturo. È maturo quando lo nutri regolarmente per almeno 3 o 4 giorni prima dell'utilizzo. In alternativa, puoi anche provare a chiedere nella tua panetteria di fiducia se ti donano un po' del loro lievito madre.

dovrebbe rimbalzare. Ciò significa che la struttura del glutine si è sviluppata e l'impasto sta dando una certa resistenza. Dovresti essere in grado di premerlo e tirarlo senza strapparlo.

8. Sulla superficie di lavoro, compatta l'impasto prendendo le estremità e richiudendole al centro. Questo aiuta a levigare la superficie e garantisce una fermentazione uniforme.
9. Aggiungi un po' di olio d'oliva in una grande ciotola, spargendolo con le dita per ricoprire il contenitore. Metti l'impasto dentro e copri con un panno o un coperchio e lascia fermentare a temperatura ambiente sul piano di lavoro della cucina per 3 ore. L'impasto ha terminato la fermentazione in massa quando ha almeno raddoppiato le sue dimensioni e sotto la superficie compaiono molte bolle d'aria.
10. Dividi l'impasto in 3 o 4 pezzi uguali, a seconda delle dimensioni della pizza. Modella ogni pezzo di impasto in una palla usando la stessa tecnica usata prima: posiziona l'impasto sul piano da lavoro, prendi il bordo dell'impasto e spingilo sotto alla pallina con la punta delle dita. Continua a lavorare l'impasto finché non è liscio e rotondo. Spolvera un contenitore con un po' di farina o foderalo con della carta da forno e posizionavi dentro le palline di impasto.
11. Copri con un canovaccio o con il coperchio il contenitore e metti le palline in frigo a far lievitare tutta la notte, per 24 ore.
12. Una volta terminata la lievitazione a freddo, riporta le palline di impasto a temperatura ambiente togliendole dal frigorifero e lasciando il contenitore sul piano di lavoro della cucina per circa 2 ore. È importante che siano a temperatura ambiente prima di iniziare a stendere l'impasto della pizza, altrimenti saranno troppo compatte e impossibili da stendere.
13. Accendi il forno e punta a raggiungere 500°C. Punta il termometro laser al centro della pietra refrattaria per controllare rapidamente e in modo accurato la temperatura.
14. Stendi l'impasto per ottenere un disco di 30 o 40 cm e adagialo sulla pala per pizza leggermente infarinata. Aggiungi i tuoi condimenti preferiti. Se sei in cerca di ispirazione, dai un'occhiata a tutte le nostre ricette! Inforna la pizza per 60-90 secondi ricordandoti di ruotarla ogni 20.

**E per chi è
intollerante al
glutine? TAAAAC!**



Impasto per pizza senza glutine



Tempo di cottura
1 minuto



Dosi
Per 4 pizze da 30 cm



Difficoltà
Bassa

540g	di farina senza glutine Caputo Fioreglut
430g	di acqua calda
17g	di sale
10g	di lievito secco istantaneo*
15g	di olio di oliva

1. Metti due terzi dell'acqua in una ciotola grande. In una casseruola o nel microonde, porta a ebollizione l'altro terzo di acqua, quindi aggiungila all'acqua fredda nella ciotola. Questo crea la temperatura corretta per attivare il lievito. Mescola il sale, il lievito e l'olio d'oliva nell'acqua calda.
2. **Se mescoli a mano:** metti la farina in una ciotola grande e aggiungi la miscela di lievito. Mescola con un cucchiaino di legno fino a quando l'impasto non si compatterà in una palla. Rovescia l'impasto su un piano leggermente infarinato e continua a impastare con entrambe le mani per circa 10 minuti, fino a quando non sarà ben mescolato e sodo, e la palla risulterà morbida e lucida. È importante notare che l'impasto che utilizza la normale farina sarebbe elastico dopo la lavorazione a causa del rafforzamento delle proteine del glutine durante il processo. Tuttavia, la farina senza glutine avrà un rendimento diverso a causa dell'assenza di proteine.

Rimetti l'impasto nella ciotola. Copri l'impasto con una pellicola per alimenti e lascia lievitare in un luogo caldo per 1-2 ore.

Se usi un'impastatrice: monta il gancio per impastare e versa la farina nella ciotola dell'impastatrice. Accendi l'impastatrice a bassa velocità e aggiungi gradualmente la miscela di lievito alla farina. Una volta completamente incorporato, continua a impastare alla stessa velocità per 5-10 minuti, fino a quando l'impasto non sarà compatto e ben integrato. Copri l'impasto con una pellicola per alimenti e lascia lievitare in un luogo caldo per 1-2 ore.

3. Quando l'impasto è più o meno raddoppiato, dividilo in 4 o 3 porzioni uguali, ciascuna di 250/330 grammi. L'impasto può collassare in questa fase, ma non temere: è normale.

* Tieni presente che alcuni lieviti secchi contengono glutine, quindi assicurati di controllare gli ingredienti.

-
4. In un contenitore ben infarinato ed ermetico lascia lievitare le porzioni di impasto per almeno un'ora e fino a un massimo di cinque ore, o fino a quando i panetti non saranno raddoppiati.
 5. Per modellare ciascun panetto e ottenere una base per pizza, posiziona il primo panetto su una pala per pizza ben infarinata. L'impasto per pizza senza glutine è molto più delicato dell'impasto per pizza tradizionale, quindi maneggialo con attenzione per evitare di lacerarlo. Premi verso il basso l'impasto utilizzando le dita per appiattirlo e stenderlo ottenendo una base, evitando il bordo in modo che possa formarsi un cornicione più spesso durante la cottura. Puoi anche stendere delicatamente l'impasto premendo i palmi su entrambi i lati e allontanando lentamente le mani tra loro. Fai attenzione a non strappare l'impasto.
 6. Quando la base viene stesa fino a uno spessore di 5 mm, prendi la pala per pizza e scuotila delicatamente per assicurarti che la base non si sia attaccata alla pala prima di iniziare ad aggiungere le guarnizioni.
 7. Accendere il forno per pizza Ooni. Il forno dovrà raggiungere 450 °C sulla pietra refrattaria all'interno. Puoi controllare la temperatura all'interno del forno in modo rapido e semplice utilizzando il termometro a infrarossi Ooni.
 8. Inforna la pizza, ruotandola ogni 20-25 secondi per garantire una cottura uniforme. La base dell'impasto senza glutine può sembrare cotta prima per via del colore che la crosta sviluppa durante la cottura, quindi non avere paura di cuocere la pizza un po' pi a lungo. La base può bruciare un po' sui bordi mentre cuoce; basterà spolverare i piccoli punti bruciati dopo la cottura.
 9. Buon appetito e buona condivisione con tutti i tuoi amici che amano la pizza senza glutine!
-

Pizza e birra: la combo perfetta



Impasto per pizza con birra



Tempo di cottura
Da 1 a 2 minuti



Dosi
Per 3 pizze da 30 cm



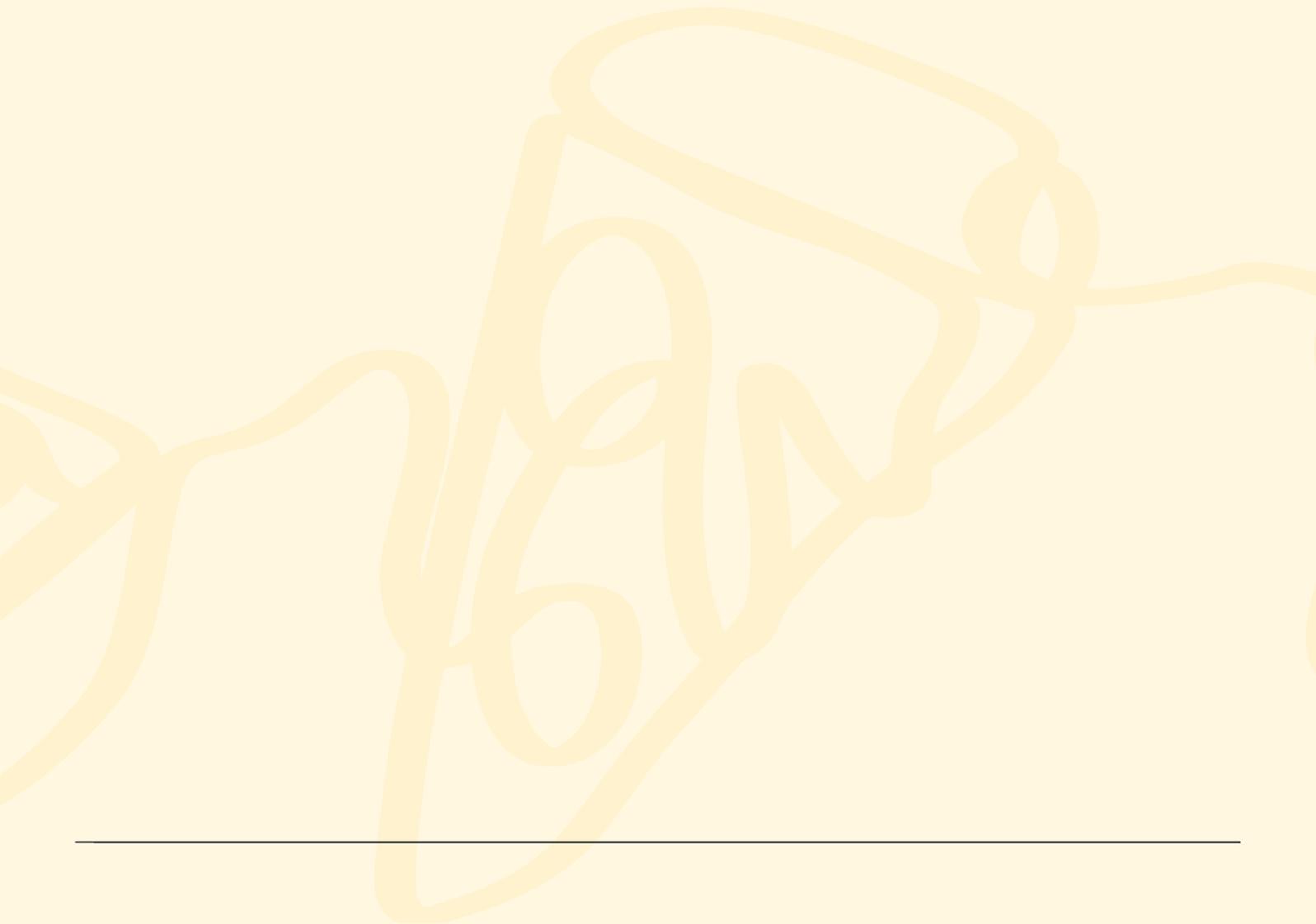
Difficoltà
Bassa

400 g	di farina forte
100 g	di farina normale
330 ml	di birra/lager (a temperatura ambiente)
3,5 g	di lievito secco istantaneo (di solito venduto in pacchetti da 7 g, quindi se non hai una micro bilancia, basta dividere il pacchetto per due)
15 g	di sale marino fine

1. In una ciotola grande, mescola la farina per il pane (farina forte) e la farina normale. Aggiungi il lievito. Aggiungi lentamente la birra e mescola a mano o al minimo nel tuo mixer. Quando l'impasto inizia a formarsi, aggiungi il sale e continua ad impastare.
 2. Se l'impasto sembra un po' secco, aggiungi acqua, un cucchiaino alla volta fino a quando l'impasto diventa più liscio e un po' appiccicoso. Dopo aver impastato per 10 minuti, dovrebbe essere morbido e liscio. Solleva l'impasto: se si rompe facilmente, continua ad impastare per dare al glutine più tempo per svilupparsi.
 3. Se impasti per più di 20 minuti e l'impasto è ancora appiccicoso, fai una serie di quattro stiramenti e pieghe. Con le mani leggermente umide, pizzica il bordo della pasta tra il pollice, l'indice e il medio, poi tira un po' il bordo, ripiega verso la parte superiore e rilascia. Ruota la ciotola meno di un quarto di giro e ripeti il processo per un totale di 4 pieghe. Capovolgi l'impasto sulla superficie di lavoro in modo che il lato con la piegatura sia verso il basso e il lato liscio verso l'alto, rimetti l'impasto nella ciotola, copri e lascia riposare. Ripeti questo processo ogni 10-20 minuti fino a quando l'impasto non si attacca più alle mani.
 4. Quando sei soddisfatto del tuo impasto, trasferiscilo in una ciotola oliata e assicurati che sia coperto con un panno umido o una pellicola. Lascia riposare l'impasto per 30 minuti.
 5. Trasferisci l'impasto su una superficie di lavoro e dividilo in tre porzioni uguali. Per ogni porzione forma una palla, assicurandoti che la parte superiore delle palline sia liscia. Puoi scoprire come farlo qui. Metti i panetti in una ciotola
-

abbastanza grande da far raddoppiare il volume dell'impasto. Copri e lascia riposare a temperatura ambiente per 3-4 ore.

6. Quando sei pronto a cuocere, accendi il tuo forno per pizza Ooni. Punta ad una temperatura di 400-500 °C sulla pietra refrattaria all'interno. Metti una palla di impasto sulla tua superficie di lavoro leggermente infarinata. Premi l'aria dal centro verso il bordo con la punta delle dita. Tira la pasta fino ad ottenere una base di 30 cm. Qui puoi vedere come stendere facilmente il tuo impasto.
7. Condisci a piacere e inforna la pizza. Cuoci per 60-90 secondi, girando la pizza ogni 20 secondi circa per ottenere una cottura uniforme. Trasferisci la pizza cotta su una pala di bambù, condisci come desideri, taglia in 8 pezzi e servi!



**Se proprio vuoi una
pausa dalla pizza,
beccati questa focaccia**



Focaccia con impasto alla birra



Tempo di cottura
1 minuto



Dosi
Per 1 pizze da 30 cm



Difficoltà
Bassa

- | | | | |
|-------|-----------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 150 g | di acqua tiepida | 1. | Sciogli 25 grammi di lievito fresco o 10 grammi di lievito secco attivo in acqua tiepida. Togli le foglie dai rametti di rosmarino e trita le foglie di timo. |
| 25 g | di lievito fresco
(o 10 g di lievito secco attivo) | 2. | Metti la farina, il sale, le foglie di rosmarino e di timo in una ciotola. |
| 2 | rametti di rosmarino fresco | 3. | Aggiungi la miscela di birra e il lievito agli ingredienti secchi e mescola accuratamente. Quindi, impasta la miscela per cinque minuti o fino a quando non sarà liscia, preferibilmente utilizzando un robot da cucina dotato di una lama per impasto o di una planetaria con gancio per impasto. |
| 3 | rametti di timo fresco | 4. | Copri la ciotola e lascia lievitare l'impasto per 1 ora in un luogo tiepido, fino a raddoppiarne il volume. |
| 450 g | di farina tipo 00 | 5. | Accendi il forno, che dovrà raggiungere 300 °C sulla pietra refrattaria all'interno. Usa un termometro a infrarossi per controllare la temperatura della pietra in modo rapido e accurato. |
| 6 g | di sale marino fino | 6. | Cospargi una generosa quantità di farina sul piano di lavoro. Metti l'impasto sulla superficie infarinata e dividilo in 3 parti uguali. Quindi, da ciascun pezzo ricava una focaccia lunga circa 25 cm. |
| 100 g | di birra leggera (sia la lager che la pilsner vanno bene) | 7. | Spolvera la farina o la semola su una pala per pizza Ooni e disponici sopra la focaccia che hai appena ricavato. |
| - | farina semola,
q.b per infarinare | 8. | Inserisci la focaccia nel forno preriscaldato e cuoci per circa 2 minuti, ruotando ogni 30 secondi. Quindi, capovolgi la focaccia e cuoci l'altro lato per 2 minuti. Servi la focaccia alla birra appena sfornata e calda e goditi l'insieme di aromi che sprigiona. |
-

**Sempre la stessa
salsa? No, grazie.**



Salsa per pizza classica Ooni



Tempo di cottura
20 minuti



Dosi
Per 8 pizze da 30 cm



Difficoltà
Bassa

- | | | | |
|-------|------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | cucchiaini di olio extravergine d'oliva | 1. | Metti l'olio in una padella e accendi il fornello a fuoco medio. Quando l'olio è caldo, aggiungi l'aglio e cuoci fino a farlo ammorbidire, senza che diventi dorato (per non più di un minuto). |
| 2 | spicchi d'aglio, schiacciati o tritati finemente | 2. | Metti i pelati in una ciotola e usa una forchetta per schiacciarli, oppure utilizza un passaverdure. Versa i pomodori nella padella. |
| 800 g | di pomodori pelati (preferibilmente San Marzano) | 3. | Aggiungi tutti gli altri ingredienti, quindi cuoci a fuoco lento per 20 minuti o fino a quando la salsa si è leggermente addensata. |
| 2 | cucchiaini di zucchero (opzionale) | 4. | Questa salsa può essere utilizzata subito, oppure messa in un contenitore ermetico e conservata in frigorifero fino a una settimana, pronta per essere utilizzata all'occorrenza. |
| 1 | cucchiaino di sale | | |
| - | Una manciata di foglie di basilico tritate grossolanamente | | |
| - | Un pizzico di pepe nero appena macinato | | |

**Entra in scena sua
maestà la regina...**



Pizza Margherita



Tempo di cottura
Da 1 a 2 minuti



Dosi
Per 1 pizza



Difficoltà
Bassa

250 g di impasto per pizza classica
- Farina, q.b. per le superfici
80 g di pomodori San Marzano
100 g di mozzarella, a pezzetti
5 g di olio extravergine di oliva
- Qualche fogliolina di basilico

1. Accendi il tuo forno per pizza Ooni. Il forno dovrà raggiungere 500 °C sulla pietra refrattaria all'interno. Puoi controllare la temperatura all'interno del forno in modo rapido e semplice utilizzando il termometro laser da cucina Ooni.
 2. Utilizzando una piccola quantità di farina, spolvera la pala per pizza.
 3. Stendi l'impasto della pizza fino a ottenere un disco di 30 o 40 cm e sistemalo sulla pala per pizza.
 4. Guarnisci con il pomodoro, la mozzarella, l'olio extravergine di oliva (lasciando circa 1 cm di bordo libero per il cornicione).
 5. Trasferisci la pizza nel forno e cuocila per 1 o 2 minuti, ruotandola ogni 20 secondi per ottenere una cottura uniforme.
 6. Una volta cotta, toglila dal forno e aggiungi le foglie di basilico fresche intere.
 7. Servi immediatamente: buon appetito!
-

Burrata, pomodoro, crudo. What else?



Pizza con burrata



Tempo di cottura
Da 1 a 2 minuti



Dosi
Per 1 pizza

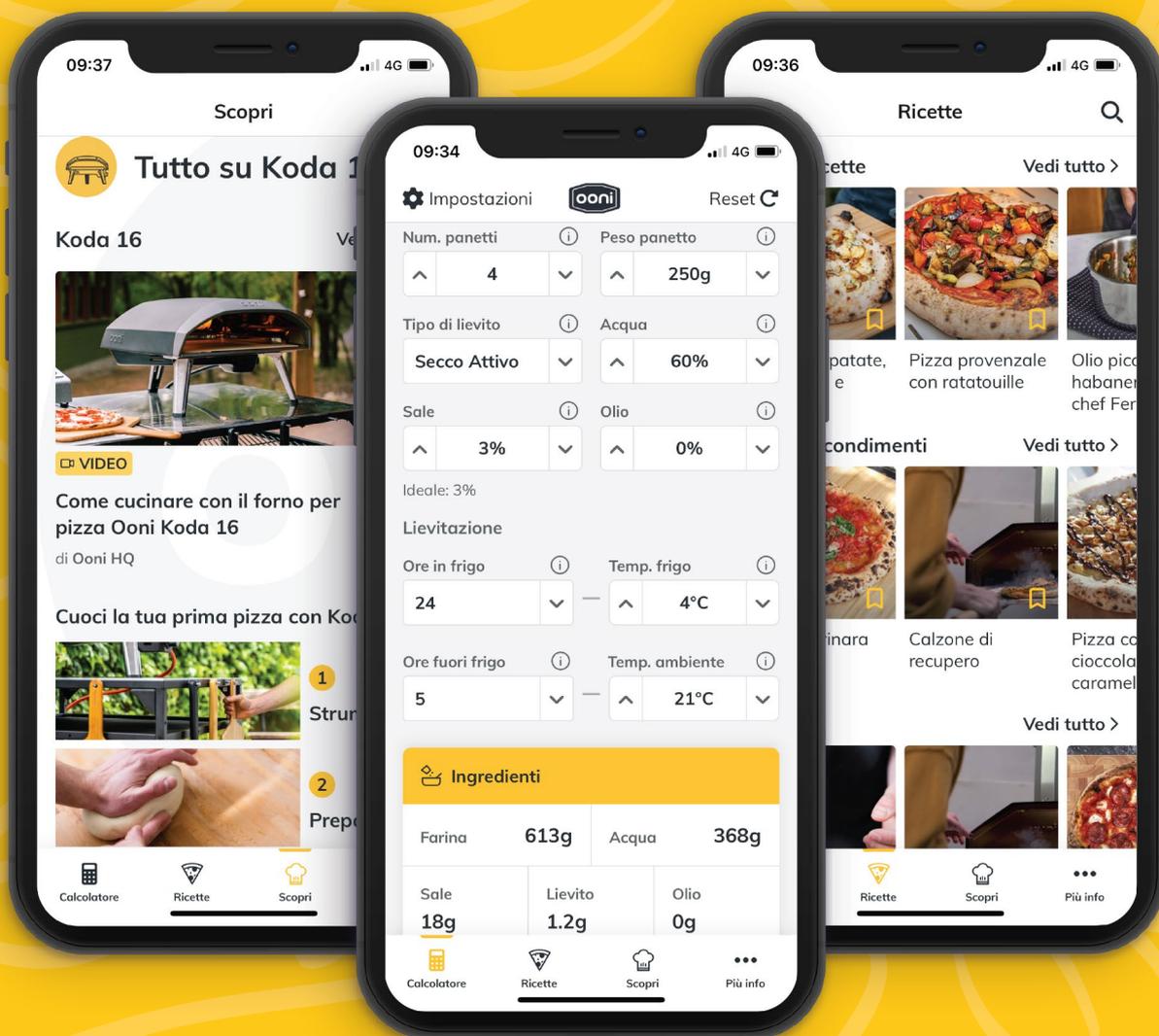


Difficoltà
Bassa

250 g	una pallina d'impasto
90 ml	di salsa per pizza
-	Farina q.b. per le superfici
2 o 3	fette di prosciutto crudo
150 g	di burrata
-	una manciata di foglioline di basilico
40 ml	di olio extra vergine d'oliva

1. Quando l'impasto e la salsa sono pronti, accendi il tuo forno Ooni. Punta a raggiungere circa 500 °C (puoi controllare facilmente la temperatura puntando il tuo termometro laser da cucina al centro della pietra refrattaria).
 2. Togli la burrata dal frigo per tempo, in modo che arrivi a temperatura ambiente. La burrata non viene cotta in forno insieme alla pizza, ma viene aggiunta in uscita, e non deve risultare troppo fredda.
 3. Stendi l'impasto per ottenere una base da 30 cm o 40 cm e adagiala sulla pala della pizza. Usando un cucchiaio grande o un mestolo, spalma la salsa in modo uniforme sulla base della pizza.
 4. Inforna la pizza e cuocila per circa 1 o 2 minuti, ruotandola ogni 20 secondi per garantire una cottura uniforme.
 5. Una volta pronta, estrai la pizza dal forno. Adagia sopra il prosciutto, poi la burrata e completa con il basilico e un giro abbondante di olio extravergine di oliva.
 6. Servi in tavola e buon appetito!
-

Scarica l'app Ooni!



I forni per pizza Ooni ti permettono di preparare pizze buone come in pizzeria, ma direttamente a casa tua e l'app Ooni è il miglior aiutante in cucina.

L'app include un pratico calcolatore per l'impasto della pizza, deliziose ricette, suggerimenti per la risoluzione dei problemi e molto altro!

