



The PIZZA Book

VINEICO
SELECTION

Prima di iniziare a informare, vorremmo esprimere un grande

GRAZIE

per aver scelto VINENCO e per la fiducia che riponete in noi quando si tratta di fare niente di meno che la perfetta pizza italiana in casa!

In questo libro, vorremmo introdurvi alle basi della cottura della pizza, a partire dall'impasto della pizza, gli ingredienti più importanti come la salsa di pomodoro e la mozzarella, e il processo di cottura. Vorremmo sottolineare che queste sono le migliori ricette di base, che dovrebbero essere il punto di partenza del vostro viaggio personale nella pizza e ispirarvi a diventare più creativi e preparare la pizza perfetta per voi.

I gusti differiscono, ma una volta che avrete imparato il mestiere e saprete realizzare un buon impasto, diventerete rapidamente dei pizzaioli semi-professionisti e stupirete la vostra famiglia e i vostri amici con la vostra abilità nel fare la pizza.

Con il nostro set di pietra refrattaria per pizza, avete (quasi) tutto l'occorrente per una pizza perfetta - mancano solo il know-how necessario, un po' di creatività e, naturalmente, tanto amore.

Vi auguriamo buon divertimento e una buona riuscita nel cucinare e gustare la pizza.

Il vostro team VINENCO



Piz·za

[ˈpɪtsa]

Sostantivo, femminile

1. Un cibo sacro donato agli uomini dagli dei. Molto saporito e formaggioso con salsa di pomodoro e condimenti a scelta. Spesso consumato nel tempo libero con gli amici.
2. Un pezzo di paradiso ricoperto di formaggio, da condividere.
3. Ha un sapore paradisiaco e a volte si dice che sia meglio di una relazione amorosa.

Indice

06 Istruzioni

06 Avvertenza | tempo di cottura

06 Pulizia

10 Impasto

10 Impasto per pizza

16 Focaccia

18 Impasto per la flammkuchen

24 Salsa di pomodoro

26 Pizza

28 Pizza Margherita 

30 Pizza Marinara 

32 Pizza Salami / Diavola

34 Pizza Capricciosa / Prosciutto & Funghi

36 Pizza Quattro Stagioni


38 Pizza Prosciutto Crudo / avec Tomates Cerises et Roquette

40 Pizza Hawaïenne

42 Pizza Tonno 

44 Pizza Verdure 

46 Pizza Spinaci 


48 Pizza Quattro Formaggi 


50 Pizza Zucchine & Patate 

52 Pizza Calzone

54 Tarte Flambée

56 Tarte flambée au bacon et à l'oignon

58 Tarte flambée au fromage de chèvre & aux figues 

60 Tarte flambée au saumon, aneth & raifort 

**Avvertenze:**

Utilizzare la pietra refrattaria esclusivamente per cuocere la pizza, la flammkuchen o il pane in un forno o grill. La pietra refrattaria per pizza diventa incandescente e può causare gravi ustioni se toccata anche ore dopo l'uso. Per raffreddare, lasciare in forno o grill su una base ignifuga fuori dalla portata dei bambini.

Riscaldare sempre la pietra refrattaria mentre si riscalda il forno o grill, poiché gli sbalzi di temperatura troppo rapidi possono danneggiare la pietra refrattaria. Non mettere la pietra refrattaria sul fondo del forno, ma sempre su una griglia. Inoltre, bisogna leggere le avvertenze del produttore del dispositivo che si sta utilizzando.

**Utilizzo:**

Forno: Posizionare la pietra refrattaria per pizza sulla griglia del ripiano centrale e preriscaldare il forno in modalità statica per circa 25-45 minuti al massimo della temperatura (circa 250°C-300°C a seconda del forno).



Grill : Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro del grill in modo che ci sia ancora spazio sui lati per la circolazione dell'aria e riscaldare il grill il più possibile per circa 20 minuti a circa 325°C-350°C.



Tempo di cottura: Più calda è la pietra, più breve è il tempo di cottura:
250°C circa 8-12 minuti | 300°C circa 5-7 minuti | 350°C circa 4 minuti.

Consiglio: Mettere la pizza direttamente sulla pala per pizza infarinata e farla scivolare dalla pala sulla pietra riscaldata con un movimento a scatti. Se possibile, non usare la carta da forno, perché i pori della pietra assorbono l'umidità, il che rende la base della pizza particolarmente croccante. Dopo l'uso, spegnere il forno o il grill e lasciare che la pietra refrattaria si raffreddi completamente nel forno (o nel grill).

**Pulizia:**

Pulire regolarmente la pietra refrattaria con una spazzola o un panno asciutto quando si è asciugata e raffreddata. È possibile anche una combustione libera per forte riscaldamento (pirolisi). Le macchie superficiali possono essere rimosse con l'aiuto della carta vetrata.

Pulizia a umido solo con acqua di rubinetto tiepida senza detergente - la pietra deve poi asciugare per almeno una settimana. La pietra refrattaria per la pizza NON è lavabile in lavastoviglie.





Impasto
per pizza

LA PIZZA PERFETTA!

La base e il fondamento di ogni pizza, ma allo stesso tempo certamente la parte più impegnativa quando si tratta di preparare la perfetta pizza italiana in casa, è l'impasto della pizza.

Vorremmo quindi dedicare un po' più di tempo ad approfondire questa forma d'arte e darvi tutto ciò di cui avrete bisogno per prepararla con successo.

INIZIAMO!

Ingredienti per l'impasto perfetto (per 4 pizze):

625g di farina speciale per pizza di tipo 550 /

W 700 / Tipo 00 / T55

2g di lievito fresco

1 cucchiaino di miele

15g di sale

375ml di acqua (tiepida)

Farina (per lavorare l'impasto)



ISTRUZIONI - PASSO DOPO PASSO

- Sbriciolare il lievito e lasciarlo sciogliere in 375 ml di acqua.
- Se si dispone di un robot da cucina con un gancio per impastare, versarvi la miscela di lievito. Altrimenti, basta versare in un contenitore dove impastare a mano.
- Aggiungere la farina setacciata e il miele.
- Lasciare che la miscela venga impastata per 5 minuti a media velocità. Se non si dispone di un robot da cucina, allora impastare a mano.
- Ridurre la forza di rotazione del macchinario e aggiungere il sale all'impasto.
- Lasciare impastare per altri 10 minuti a media velocità fino a quando tutti gli ingredienti sono ben mescolati. O impastare a mano fino a quando è necessario. L'impasto della pizza dovrebbe apparire omogeneo e lucido a questo punto.
- Quindi cospargere il piano di lavoro con la vostra „farina di lavorazione“ e posare l'impasto della pizza sulla superficie infarinata.
- Ripiegare l'impasto diverse volte (si veda sotto, „Consigli per impastare“) e poi capovolgere l'impasto. Modellare l'impasto in un fagotto rotondo.
- Poi rimettere l'impasto nel robot da cucina, senza il gancio, o in un altro contenitore e lasciare l'impasto a lievitare sotto un panno umido o una pellicola per 3-4 ore.
- Dopo 3-4 ore, mettere l'impasto in una ciotola oleata, coprire di nuovo con la pellicola e lasciare l'impasto della pizza a riposare in frigorifero per tutta la notte.
- Estrarre l'impasto dal frigorifero circa 3 ore prima della lavorazione successiva.
- Circa 30-60 minuti prima di condire la pizza, preriscaldare il forno o il grill.
- Quindi dividere in piccoli panetti il vostro impasto per pizza, circa 250 g ciascuno, e spianare o stendere i panetti per ottenere delle pizze rotonde.
- Ora condire la pizza con gli ingredienti di vostra scelta e poi metterla in forno o sul grill.
- Buon appetito!

FARINA:

Per ottenere un impasto perfetto per la pizza, si usa la farina di grano. E soprattutto per via del suo alto contenuto di glutine. Il glutine fornisce l'elasticità che è della massima importanza per un buon impasto della pizza. Assicura che l'impasto possa essere steso facilmente e che poi lieviti correttamente, rendendo la base della pizza morbida ma croccante - esattamente quello che vogliamo dalla nostra pizza! La farina speciale per pizza di tipo 550 / W 700 / Tipo 00 / T55 è quindi la più adatta grazie al suo alto contenuto di glutine. Si può trovare la migliore farina per pizza nei negozi biologici, online o direttamente nella patria della pizza, l'Italia!

LIEVITO:

Gli ingredienti dell'impasto influenzano il comportamento del lievito. Poiché il lievito sviluppa il suo potere lievitante solo in determinate condizioni, è particolarmente importante non lasciarlo entrare in contatto con il sale o l'olio, poiché entrambe queste sostanze rallentano la lievitazione. Un po' di zucchero e/o miele, invece, favoriscono la fermentazione dei lieviti.

IMPASTARE CORRETTAMENTE:

Per preparare l'impasto della pizza in modo ottimale, bisogna ripiegarlo più volte in modo che l'aria possa entrare nell'impasto. Per farlo, basta piegare i bordi dell'impasto verso il centro un po' per volta e infine girarlo e arrotolarlo in un fagotto rotondo, tirando la parte esterna del fagotto verso il basso con entrambe le mani. Questo farà sì che l'aria rimanga nell'impasto e possa agire - alla fine l'impasto dovrebbe risultare omogeneo, rotondo e gonfio.

LA LIEVITAZIONE DELL'IMPASTO:

La cosa più importante quando si tratta della perfetta lievitazione di un impasto per pizza è il tempo. Come già descritto nelle istruzioni passo dopo passo, prima di tutto lasciar lievitare l'impasto per 3-4 ore, coperto con un panno umido. L'impasto viene poi ripiegato e arrotolato come da istruzioni e messo in frigorifero per un periodo compreso tra le 8 e le 72 ore. Questo fattore temporale e la lunga fermentazione che lo accompagna rendono l'impasto digeribile e aromatico. Ciò dà all'impasto il suo sapore corposo.

Se si ha meno tempo, la quantità di lievito può essere aumentata a 15 g. Quindi aggiungere 1 cucchiaino di miele o di zucchero. Questo ridurrà il tempo di lievitazione dell'impasto a circa 2 ore. Tuttavia, poiché l'impasto ha meno tempo per asciugarsi ed è quindi ancora umido, è necessaria più farina per l'ulteriore lavorazione, il che può rendere l'impasto più friabile quando viene steso.

SPIANARE O STENDERE QUESTO È IL PROBLEMA:

Quando si tratta di decidere se l'impasto per la pizza perfetta debba essere spianato o semplicemente steso a mano, le opinioni divergono. La regola generale qui è sapere: se l'impasto è spianato, la pizza sarà più sottile e non lieviterà tanto nel forno. Se si stende la pasta nella forma giusta, d'altro canto, l'impasto rimarrà più spesso e i bordi della pizza risulteranno più ariosi. Quindi la questione è: la tua pizza, la tua scelta!

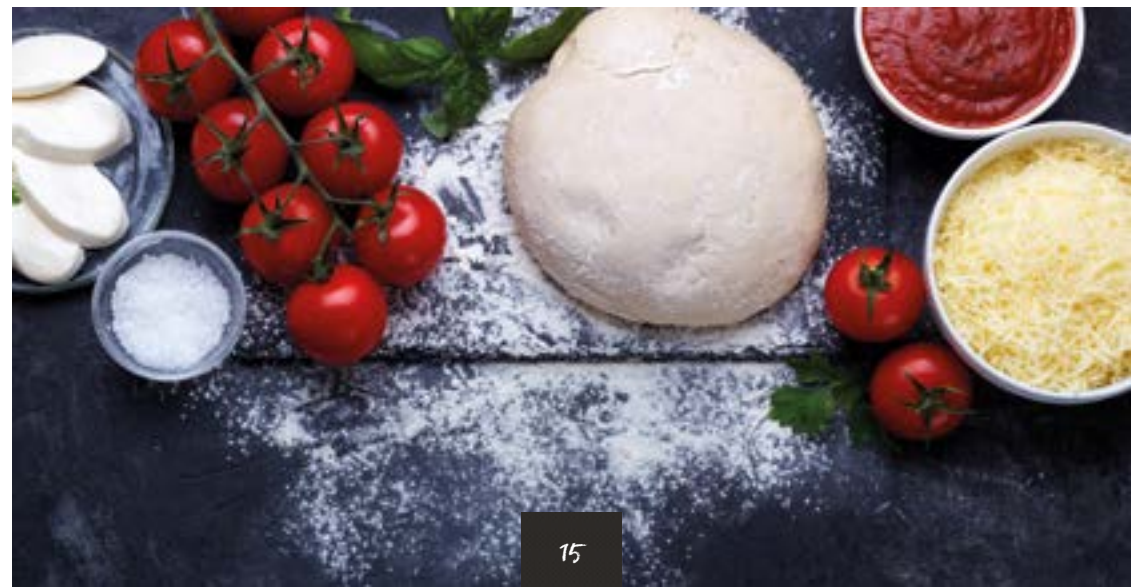
MOZZARELLA:

Poiché la mozzarella si inumidisce durante la cottura a causa del suo alto contenuto d'acqua, può ammorbidire la base della pizza con tempi di cottura più lunghi. Per evitare ciò, vale la pena tagliare la mozzarella in piccoli pezzi o strisce circa 30 minuti prima della cottura e lasciarla scolare in un colino.

LA GIUSTA TEMPERATURA:

La temperatura ideale per cuocere le pizze è fondamentalmente 450° - 485°. Tuttavia, solo un forno in pietra può raggiungere queste temperature. In un tale forno, il tempo di cottura è di appena 60-90 secondi. È questo supporto che rende la base della pizza croccante, mentre la mozzarella sulla pizza rimane meravigliosamente cremosa. Tutte le persone che non hanno un forno a legna di questo tipo e vogliono comunque avvicinarsi il più possibile all'esperienza della pizza perfetta dovrebbero quindi fare esattamente quello che voi avete già fatto: procurarsi una pietra refrattaria per pizza!

Quando la pietra refrattaria viene preriscaldata nel forno, fornisce alla pizza l'apporto di calore necessario dal basso, il che rende la base croccante come un vero forno a legna. Si ottengono ottime pizze soprattutto con un grill con coperchio, perché qui si può raggiungere una temperatura tra i 300°C e i 400°C e si mantiene anche il tipico sapore del legno. Il tempo di cottura della pizza è quindi di 3-4 minuti e il risultato non dovrebbe essere inferiore a quello di una pizzeria. Tuttavia, poiché la maggior parte dei forni arriva solo fino a 250°C, si consiglia di preriscaldare la pietra refrattaria alla massima temperatura del forno. La pizza cuocerà poi per 7-12 minuti, a seconda dello spessore dell'impasto. Come ulteriore consiglio per evitare che la pizza si secchi nel forno durante i tempi di cottura più lunghi, un piccolo contenitore con acqua può aumentare l'umidità all'interno del forno.



La focaccia è una schiacciata ligure fatta con pasta di lievito, che viene condita con olio d'oliva, sale e altri ingredienti prima della cottura. Una volta che avrete assaggiato questo soffice panetto, non vorrete più farne a meno!

Ricetta per una focaccia (Impasto) :

1kg di farina 00
 11g di lievito secco (o 22g di lievito fresco)
 22g di sale
 40g di zucchero
 680g d'acqua
 50g di olio d'oliva
 Pomodori ciliegini, Olive, Rosmarino (opzionale)

Rifinitura:

50g di olio d'oliva
 5g di sale marino grosso
 Farina

Mescolare la farina, il lievito, il sale e lo zucchero in una grande ciotola. Poi aggiungere l'acqua e l'olio d'oliva e lavorare la miscela fino ad ottenere un impasto appiccicoso.

Poi lasciar riposare l'impasto per 5 minuti.

Successivamente, lavorare l'impasto eseguendo movimenti di ripiegatura per circa 2 minuti e lasciarlo riposare di nuovo per 5 minuti. Lavorare di nuovo l'impasto per 2 minuti, ora dovrebbe essere già omogeneo ed elastico. A questo punto ricoprire l'impasto con una pellicola trasparente e lasciarlo lievitare in frigorifero per 12-24 ore. Trascorso questo tempo, estrarre l'impasto dal frigorifero e lasciarlo acclimatare a temperatura ambiente per circa 2 ore.

Nel frattempo, cospargere di farina il piano di lavoro e poi rovesciare l'impasto su di essa. Ora portare i lati dell'impasto al centro con movimenti di piegatura. Rigidare l'impasto e modellarlo formando una palla compatta. Poi spolverare con un po' di farina e coprire con un panno e lasciare riposare per 1-2 ore. A questo punto, spennellare la teglia con dell'olio d'oliva e disporvi l'impasto. Stendere l'impasto su tutti i lati in modo che copra completamente la teglia.

Cospargere con un filo d'olio d'oliva l'impasto e praticare dei fori con la punta delle dita. Se volete ancora arricchire la vostra focaccia con pomodori, olive e rosmarino, questo è il momento per farlo. Snocciolare le olive e disporle sulla focaccia insieme al rosmarino. Distribuire i pomodorini sulla focaccia con il lato tagliato verso l'alto e premere il tutto leggermente nell'impasto. Infine, cospargere di sale grosso e, a metà del tempo di cottura, premere nuovamente i pomodori e le olive nella focaccia.

Cuocere la focaccia nel forno fino a doratura, a seconda della temperatura. A 270°C, occorrono circa 10-15 minuti. Buon appetito!

Focaccia

L'IMPASTO PERFETTO PER LA FLAMMKUCHEN

Croccante in bocca e dal sapore sostanzioso. Scoprite qui come preparare l'impasto perfetto per questo classico alsaziano!

Ingredienti per l'impasto perfetto della flammkuchen (2 teglie):
450g di farina di tipo 550
5 cucchiai di olio d'oliva
2 pizzichi di sale
200ml di acqua (tiepida)

Preparazione impasto per flammkuchen:

Mescolare la farina, 4 cucchiai di olio d'oliva e il sale con 200 ml di acqua tiepida e impastare il composto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

In seguito, spennellare l'impasto con 1 cucchiaio di olio d'oliva e avvolgerlo nella pellicola trasparente. Lasciare l'impasto avvolto a riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Quindi dividere l'impasto a metà, spianare o stendere le due metà formando delle sottili focacce e disporle su 2 vassoi differenti. Spianando il panetto, questo rimarrà piuttosto sottile durante la cottura, stendendolo a mano, crescerà un po' di più.

Ora condire la flammkuchen con gli ingredienti desiderati e inserirla nel forno preriscaldato. La vostra flammkuchen è pronta!





Salsa di pomodoro

LA SALSA DI POMODORO PERFETTA:

Ora che abbiamo parlato in dettaglio dell'impasto perfetto per la pizza, non dobbiamo dimenticare la prossima cosa importante. Naturalmente, anche ciò che va sopra l'impasto è essenziale per una pizza deliziosa. La salsa di pomodoro fornisce letteralmente la base per tutti gli altri ingredienti della pizza, il che significa che il successo della pizza dipende anche dalla salsa. È necessario il giusto equilibrio tra il dolce e l'acido – che, opportunamente, i pomodori portano già con sé.

La cosa buona è che la tradizionale salsa di pomodoro della pizza italiana è molto facile da preparare, dato che consiste solo di 2 ingredienti: pomodori e sale.

I pomodori giusti:

Ora ci si potrebbe chiedere: „Ma quali pomodori sono adatti per la salsa perfetta? Pomodori ciliegini, pomodori d'insalata o ancora pomodori ramati?“. La risposta può sorprendere, ma è „pomodori in scatola“. Sì, anche i creatori della pizza, i napoletani, usano pomodori in scatola per fare la loro salsa di pomodoro per pizza. Questi pomodori vengono raccolti al massimo della loro maturazione e poi inscatolati.

Tuttavia, quando si sceglie il tipo di pomodori in scatola, assicurarsi che i pomodori nella salsa siano ancora interi, perché questi sono della migliore qualità. L'esperienza ha dimostrato, per esempio, che i pomodori in scatola San Marzano sono i migliori per la salsa della pizza. Buone alternative sono altri pomodori in scatola con pomodori di forma allungata.

Salsa di pomodoro

La classica salsa di pomodoro napoletana, che è l'ingrediente base per quasi ogni pizza gustosa, è molto facile da preparare e consiste di soli 2 ingredienti!

Ingredienti per la salsa di pomodoro perfetta (quantità per circa 6 pizze):
1 lattina di pomodori pelati interi con salsa
4g di sale (o q.b.)

- Versare l'intero contenuto del barattolo della salsa di pomodoro in una ciotola
- Aggiungere il sale
- Poi tritare i pomodori con un frullatore a immersione. Assicurarsi di usare il frullatore solo con piccoli e brevi colpi in modo che la salsa non diventi troppo liquida o schiumosa.
- Se non si dispone di un frullatore a immersione, si possono semplicemente tritare i pomodori con una forchetta. La salsa sarà quindi leggermente meno delicata, ma anche questo non è un problema.
- La salsa di pomodoro è pronta!

Nota bene:

Se desiderate aggiungere un ingrediente o due alla vostra salsa di pomodoro, sentitevi liberi di dare sfogo alla vostra creatività! Alcune possibili aggiunte sarebbero:

- 1 spicchio d'aglio
- ½ cipolla
- 1 manciata di basilico
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di pepe nero

Preparazione:

Tritare l'aglio, la cipolla e il basilico e poi frullare il tutto insieme ai pomodori in scatola e agli altri ingredienti in una pentola. Scaldare tutto nella pentola a circa 65°C e lasciare raffreddare la salsa prima di stenderla sulla pizza o conservarla.

Suggerimento:

Se non utilizzate subito tutta la salsa, potete conservarla in frigorifero per circa una settimana. In alternativa, può anche essere congelata. Per porzionare la quantità quando si congela, si può versare la salsa in uno stampo per cubetti di ghiaccio e, una volta congelata, versarla semplicemente in un sacchetto da freezer. In questo modo è possibile porzionare perfettamente la quantità! :)



PIZZA



Margherita

Un classico di Napoli e la base di tutte le pizze con salsa di pomodoro: quando la mozzarella filante incontra la salsa di pomodoro fresco e la base croccante della pizza, nasce la Pizza Margherita!

Condimento per 1 pizza:
2-3 cucchiaini di salsa di pomodoro
100 g di mozzarella
1 cucchiaino di origano secco
1 manciata di basilico fresco

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Affettare sottilmente o sminuzzare la mozzarella e spargerla abbondantemente su tutta la pizza.

Cuocere la pizza in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre dal forno e cospargere con origano e basilico fresco. La pizza è pronta!



Marinara



Marinara

*Il piacere semplice e perfetto
della pizza è offerto dalla Pizza
Marinara - senza alcun formaggio!*

Condimento per 1 pizza:

*4-5 cucchiaini di salsa di pomodoro
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di origano secco
1 manciata di basilico fresco*

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Cospargere di aglio tritato e cuocere la pizza in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre la pizza dal forno e cospargere con origano e basilico fresco. Buon appetito!

Salame / Diavola

L'intramontabile Pizza con salame può essere tramutata in una Pizza Diavola in un attimo usando un salame piccante!

Condimento per 1 pizza:

2-3 cucchiaini di salsa di pomodoro

100g di mozzarella

100g di salame (salame piccante per la Diavola)

1 cucchiaino di origano secco

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Affettare sottilmente o sminuzzare la mozzarella e spargerla abbondantemente su tutta la pizza.

Distribuire il salame sulla pizza e cuocere in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre dal forno e cospargere di origano. Il piacere della pizza è in tavola!



Capricciosa / prosciutto e funghi

Condito con carciofi, olive nere, prosciutto, funghi, pomodoro e basilico, questa pizza presenta una vera esplosione di sapori nel piatto! Per la pizza prosciutto e funghi, basta omettere i carciofi e le olive.

Condimento per 1 pizza:
 2-3 cucchiaini di salsa di pomodoro
 100g di mozzarella
 100g di prosciutto cotto
 100g di carciofi (per la Capricciosa)
 100g di olive nere (per la Capricciosa)
 1 cucchiaino di origano secco

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Affettare sottilmente o sminuzzare la mozzarella e spargerla abbondantemente su tutta la pizza.

Distribuire i restanti ingredienti sulla pizza e cuocere in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre dal forno, cospargere di origano e assaporare il tutto!

Capricciosa
 Prosciutto
 Funghi

Quattro Stagioni

Con la pizza 4 stagioni, puoi dare sfogo alla tua creatività! Ogni quarto della pizza è condito con ingredienti diversi, secondo la tradizione italiana, per rappresentare le 4 stagioni. Gli ingredienti possono variare a piacere, ma ecco un esempio:

Condimento per 1 pizza:
 2-3 cucchiaini di salsa di pomodoro
 100g di mozzarella
 50g di funghi champignon
 50g di prosciutto cotto
 50g di olive
 50g di carciofi
 1 cucchiaino di origano secco

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Affettare la mozzarella sottilmente o sminuzzarla e spargerla abbondantemente su tutta la pizza.

Distribuire i funghi sul primo quarto della pizza, i carciofi sul secondo quarto, il prosciutto sul successivo e le olive sull'ultimo. In modo che ogni stagione abbia un condimento diverso.

Successivamente, cuocere in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre la pizza dal forno, cospargere di origano e la Quattro Stagioni è servita!



**Quattro
Stagioni**



Prosciutto Crudo

Prosciutto crudo / con pomodorini e rucola

La pizza al prosciutto crudo è dove la pizza incontra il prosciutto e il parmigiano. E per un'esperienza gustativa ancora più speciale, viene arricchita con rucola e pomodorini croccanti.

Condimento per 1 pizza:

2-3 cucchiaini di salsa di pomodoro
100g di mozzarella
20g di scaglie di parmigiano
100g di prosciutto crudo
2 manciate di rucola fresca (opzionale)
2 manciate di pomodorini freschi (opzionale)
1 cucchiaino di origano secco

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Affettare sottilmente o sminuzzare la mozzarella e spargerla abbondantemente su tutta la pizza.

Successivamente, cuocere in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre la pizza dal forno e ricoprirla con il prosciutto crudo, i pomodorini e la rucola. Alla fine, cospargere la pizza di scaglie di parmigiano e origano. Buon appetito!

Hawaii

*Quando l'ananas dolce e fruttato
incontra la pizza aromatica,
nasce la Pizza Hawaii!*

Condimento per 1 pizza:

*2-3 cucchiari di salsa di pomodoro
100g di mozzarella
100g di prosciutto cotto
4-5 fette di ananas (in barattolo)
1 cucchiaino di origano secco*

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Affettare sottilmente o sminuzzare la mozzarella e spargerla abbondantemente su tutta la pizza. Distribuire il prosciutto e l'ananas sulla pizza.

Successivamente, cuocere in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre la pizza dal forno, cospargere di origano e la Pizza Hawaii è servita!

Hawaii





Tonno (e cipolle)

Nella pizza tonno (e cipolle), come suggerisce il nome, il tonno incontra una classica base Margherita. Una bella pizza mediterranea che può essere completata con della cipolla!

Condimento per 1 pizza:
 2-3 cucchiaini di salsa di pomodoro
 100g di mozzarella
 1 scatola di tonno
 1 cipolla grande (opzionale)
 1 cucchiaino di origano secco

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Affettare sottilmente o sminuzzare la mozzarella e spargerla abbondantemente su tutta la pizza.

Tagliare la cipolla ad anelli e spargerli sulla pizza insieme al tonno. Successivamente, cuocere in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre dal forno, cospargere di origano e servire!
 Retirer du four, garnir d'origan et servir !

Ortolana

*La pizza perfetta per tutti
i fan delle verdure - il piacere
della pizza italiana vegetariana!
Può essere preparata con verdure
a scelta, ecco un esempio:*

Condimento per 1 pizza:

2-3 cucchiaini di salsa di pomodoro
100g di mozzarella
1 zucchina piccola
1 peperone piccolo
1 cipolla, 1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di origano secco
1 manciata di basilico fresco
2 cucchiaini di olio d'oliva

Preparazione:

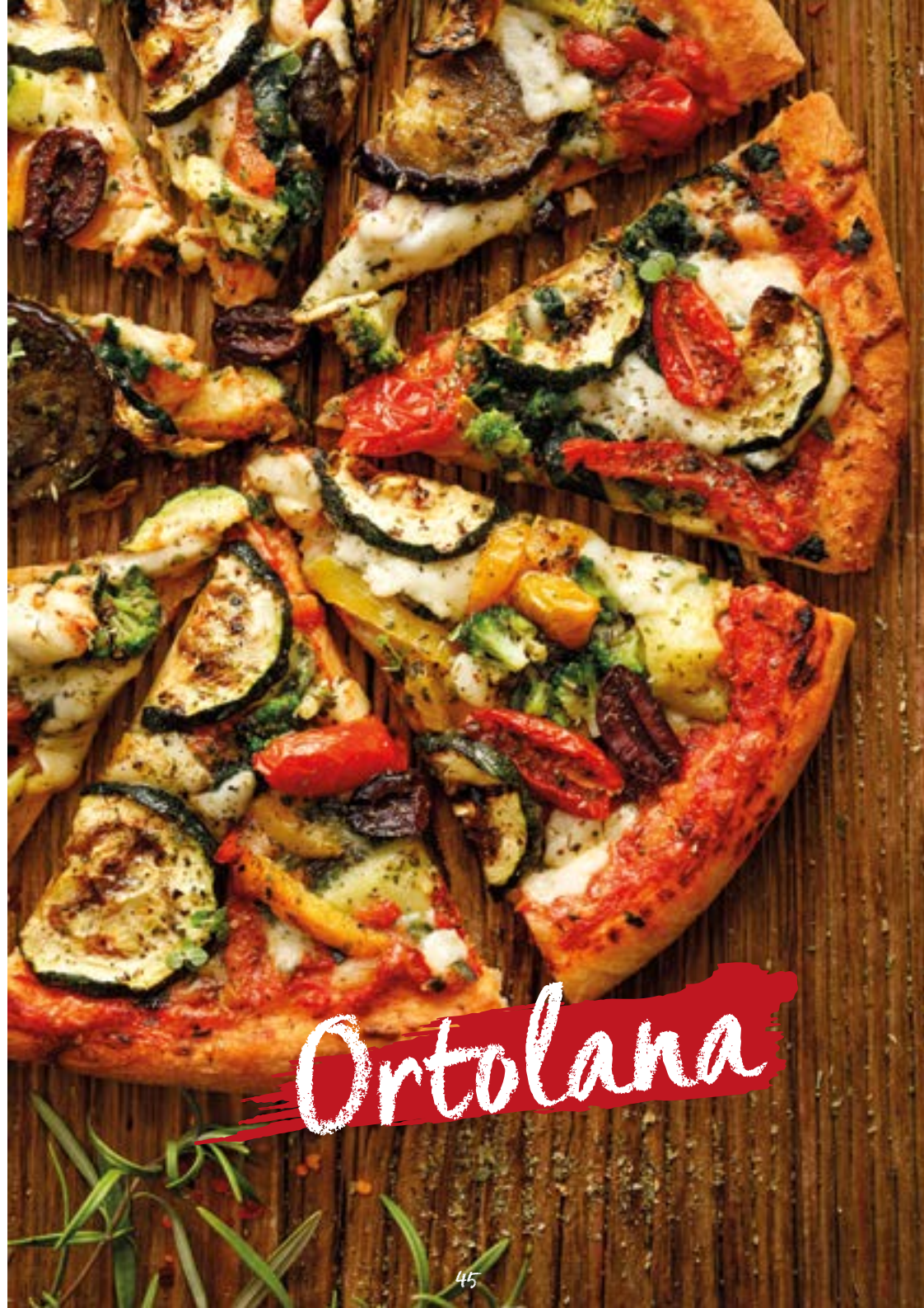
Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Tagliare la cipolla ad anelli, tritare l'aglio, tagliare le zucchine e i peperoni a strisce sottili.

Suggerimento: per un gusto ancora più intenso, potete saltare le verdure in una padella con un po' d'olio d'oliva.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Affettare sottilmente o sminuzzare la mozzarella e spargerla abbondantemente su tutta la pizza.

Distribuire le verdure sulla pizza e cuocere in forno fino a doratura, a seconda della temperatura. Estrarre la pizza dal forno, ricoprire con origano e basilico ed è pronta!





Spinaci

Spinaci

*Un classico della pizza
vegetariana con
una variazione!*

Condimento per 1 pizza:

*2-3 cucchiaini di salsa di pomodoro
70g di mozzarella
100g di feta (formaggio di pecora)
150g di spinaci
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di origano secco*

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Affettare sottilmente o sminuzzare la mozzarella e spargerla abbondantemente su tutta la pizza.

Distribuire gli spinaci, la feta e l'aglio tritato sulla pizza e cuocere in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre la pizza dal forno, cospargere di origano e assaporare il tutto!

Quattro formaggi

Un sogno per tutti gli amanti del formaggio; perché qui 4 diversi tipi di formaggio si fondono in un'esperienza di pizza di alto livello!

I formaggi possono essere scelti liberamente a piacere, ecco un esempio:

Condimento per 1 pizza:

2-3 cucchiaini di salsa di pomodoro
45g di mozzarella
45g di parmigiano
45g di gorgonzola dolce
45g di provolone
1 cucchiaino di origano secco

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Distribuire generosamente tutti e 4 i formaggi sulla pizza.

Successivamente, cuocere in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre la pizza dal forno, cospargere di origano e servire!



**Quattro
Formaggi**

Zucchine & Patate

Zucchine & Patate

Un altro classico della pizza vegetariana che, per una volta, non usa la salsa di pomodoro, ma usa patate e zucchine!

Condimento per 1 pizza:
 100g di mozzarella
 3 patate bollite
 1 zuccina
 1 cucchiaino di origano secco

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Tagliare le zucchine e le patate bollite a fette sottili. Se si desidera, la zuccina può anche essere leggermente soffritta prima di essere messa sulla pizza.

Ricoprire la pasta della pizza già pronta con la mozzarella e lasciare i bordi fuori. Poi spargere le zucchine e le patate bollite a fette sulla pizza.

Successivamente, cuocere in forno fino a doratura, a seconda della temperatura.

Estrarre la pizza dal forno, cospargere di origano e questa pizza vegetariana è pronta.

Calzone al forno

Crocante all'esterno e cremoso all'interno - stiamo parlando di un classico calzone italiano! In questa versione speciale, la pizza è ripiegata su se stessa. Gli ingredienti possono variare a piacere, ecco un esempio:

Condimento per 1 calzone:
 2-3 cucchiaini di salsa di pomodoro
 80g di mozzarella
 100g di ricotta
 100g di prosciutto
 50g di funghi champignon
 1 cucchiaino di origano secco

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Stendere la salsa di pomodoro sulla pasta della pizza già pronta, lasciando fuori i bordi. Quindi ricoprire metà della pizza con la mozzarella, la ricotta, il prosciutto e i funghi e condire a piacere.

Ora ripiegare la metà superiore della pizza, non condita, sulla metà farcita. Poi prendere il bordo della metà inferiore e ripiegarlo sopra il bordo superiore e pressare, in modo da essere sicuri che il calzone rimanga compatto.

Cuocere il calzone in forno fino a doratura, a seconda della temperatura - estrarre dal forno e gustarlo!



Calzone

Flammkuchen



Flammkuchen con pancetta e cipolla

La ricetta originale con pancetta e cipolla - un piatto di flammkuchen delizioso e semplice in stile rustico!

Condimento per 1 flammkuchen:

2 cipolle
100g di pancetta
120g di panna acida
100g di crème fraîche
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Mescolare la panna acida e la crème fraîche con sale e pepe in una ciotola.

Sbucciare e tritare la cipolla. Tagliare la pancetta a piccoli cubetti. Scaldare l'olio in una padella e soffriggerci la cipolla. Poi cospargere l'impasto con la miscela di panna acida e crème fraîche e distribuire la cipolla e la pancetta sull'impasto.

Cuocere la flammkuchen nel forno fino a doratura, a seconda della temperatura. Fatto!

Flammkuchen con formaggio di capra e fichi

La classica flammkuchen - eppure completamente diversa. Lasciatevi ispirare da questa particolare variante fresca!

Condimento per 1 flammkuchen:

150g di formaggio di capra fresco
150g di crème fraîche
4 fichi
1 cipolla rossa
30g di noci (opzionale)
1 cucchiaino di miele (opzionale)
1 pizzico di sale, 1 pizzico di pepe

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria - pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Caramellare le noci insieme al miele in una padella calda a fuoco medio. Mettere le noci da parte e lasciarle raffreddare. Poi tritare grossolanamente.

Affettare i fichi e il formaggio di capra e tagliare la cipolla ad anelli sottili.

Condire la crème fraîche con un po' di sale e pepe e spargerla uniformemente sull'impasto. Distribuire i restanti ingredienti e mettere in forno.

Cuocere la flammkuchen nel forno fino a doratura, a seconda della temperatura.
Buon appetito!





Flammkuchen al salmone, aneto e rafano

Ricetta per 1 flammkuchen:

*2 porri
300g di salmone affumicato a fette sottili
1 tazza di panna acida
2 cipolle rosse
1 mazzetto di aneto
2 cucchiaini di rafano
2 cucchiaini di succo di limone
1 pizzico di sale, 1 pizzico di pepe*

Preparazione:

Posizionare la pietra refrattaria per pizza al centro della griglia del forno e preriscaldare il forno o il grill fino al raggiungimento della temperatura massima.

Tagliare il porro e la cipolla ad anelli. Mettere entrambi in un setaccio e versarvi sopra dell'acqua bollente.

Tritare finemente l'aneto. Mescolare la panna acida con metà dell'aneto, il rafano e 2 cucchiaini di succo di limone. Condire a piacere con sale e pepe.

Distribuire il composto di panna acida in modo uniforme sulla flammkuchen insieme ai porri e alle cipolle e poi mettere in forno per 10-15 minuti.

Ricoprire la flammkuchen con il salmone e cuocere per altri 3-4 minuti.
Cospargere con l'aneto rimanente e servire!

VINEICO
SELECTION



*World of Premium
Kitchen and Bar Accessories*

Nota legale

www.VINEICO.com

© 2021 PLConcepts GmbH & Co. KG
Oberlaaer Strasse 70, 1100 Vienna
Austria
Edizione: Prima edizione

L'opera, compreso il suo contenuto, è protetta da copyright. Non è consentita la diffusione senza il consenso scritto dell'autore. Questo si applica in particolare alla riproduzione elettronica o di altro tipo, alla traduzione, alla distribuzione e alla messa a disposizione del pubblico.

Dicci che ne pensi!

Saremmo molto felici se ci lasciassi una breve recensione su Amazon! Possiamo migliorare il set per la pizza o il libro sulla pizza?

Non esitare a condividere il tuo feedback con noi su support@pl-concepts.com. Siamo sempre felici di ricevere commenti dai nostri clienti! Buon divertimento con la tua pietra refrattaria per pizza!

Il tuo team Vinenco



www.VINEICO.com