



Ricettario della
Pizza

e tante altre ricette



Indice ricette



**PIZZA ALVEOLATA
IN 3 ORE**

3



**PIZZA CROCCANTE
IN TEGLIA**

4



**PIZZA SOFFICE
IN TEGLIA**

5



**PIZZETTE FRITTE
"MONTANARA"**

6



PANUZZO

7



PADELLINO

8



PINSA

9



**CALZONE
FRITTO**

10



**ANGIOLETTI
FRITTI**

11

RICETTA PIZZA ALVEOLATA IN 3 ORE



INGREDIENTI PER 6 PIZZE:

1000 g di farina per **Pizza Le Farine Magiche**, 700 g di acqua fredda da frigo, 20 g di sale, 16 g di lievito di birra secco, q.b. olio extravergine di oliva.

PER CONDIRE: Polpa di pomodoro, olio, mozzarella.

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola la farina e realizza un buco (fontana) al centro.
2. Mescola il lievito in 650 g di acqua e aggiungi alla farina sino a completo assorbimento.
3. Incorpora all'impasto il sale e la restante parte di acqua (50 g). Otterrai un impasto rugoso.
4. Versa sulla circonferenza dell'impasto un filo di olio e lascia riposare per 10 minuti.
5. Impasta il tutto per circa 2 minuti. Aggiungi, nuovamente, un filo di olio sulla circonferenza e lascia riposare per 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.
6. Copri l'impasto e lascia lievitare per circa 1 ora in luogo riparato, lontano da correnti o fonti di calore.
7. Spolvera il piano di lavoro con della farina (meglio se di mais, riso o semola).
8. Poni l'impasto sul piano di lavoro, ricava 6 panetti da circa 290g cad. e riponi in ciotole infarinate o in una teglia per impasto per pizza, lascia dello spazio tra i panetti, copri e lascia lievitare per 1 ora.
9. Preriscalda il forno alla massima temperatura posizionando la leccarda/teglia del forno capovolta sulla parte alta del forno.
10. Crea una montagna di farina (meglio se di mais, riso o semola) sul piano di lavoro ed adagia il primo panetto. Stendi l'impasto con le dita della mano ben chiuse e con movimenti dal centro verso l'esterno, evitando il cornicione.
11. Porta l'impasto su un tagliere o su di un piano di appoggio precedentemente rivestito con carta da forno e tira la circonferenza. Cospargi di polpa di pomodoro e di mozzarella.
12. Apri il forno, lascia scivolare la pizza sulla leccarda capovolta, chiudi la porta e lascia cuocere per 3 minuti.
13. Sfila la carta da forno dalla pizza e termina la cottura per altri 4/5 minuti.
14. Sforma la pizza, cospargi con olio, foglie di basilico e servi.
15. Stendi un altro panetto: ricomincia dal punto 11.

RICETTA PIZZA CROCCANTE IN TEGLIA



INGREDIENTI PER 3 PIZZE:

1000 g di farina per **Pizza Le Farine Magiche**, 700 g di acqua fredda da frigo, 20 g di sale, 16 g di lievito di birra secco, q.b. olio extravergine di oliva.

PER CONDIRE: Polpa di pomodoro, olio, mozzarella.

STRUMENTI: 3 teglie (40x60 cm).

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola la farina e realizza un buco (fontana) al centro.
2. Mescola il lievito in 650 g di acqua e aggiungi alla farina sino a completo assorbimento.
3. Incorpora all'impasto il sale e la restante parte di acqua (50 g). Otterrai un impasto rugoso.
4. Versa sulla circonferenza dell'impasto un filo di olio e lascia riposare per 10 minuti.
5. Impasta il tutto per circa 2 minuti. Aggiungi, nuovamente, un filo di olio sulla circonferenza e lascia riposare per 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.
6. Copri l'impasto e lascia lievitare per circa 1 ora in luogo riparato, lontano da correnti o fonti di calore.
7. Versa l'impasto sul piano di lavoro e taglialo in 3 pezzi da circa 600/650 g cad.
8. Ungi le 3 teglie ed in ognuna adagia un panetto. Prima di procedere con la stesura aggiungi un filo d'olio sul panetto per evitare che l'impasto si attacchi alle mani.
9. Stendi sino a coprire in maniera uniforme tutta la teglia. Lo spessore dell'impasto dovrà essere di 0,5 cm ca. Più sottile sarà l'impasto e maggiore sarà la croccantezza della tua pizza.
10. Farcisci con abbondante pomodoro e cuoci sul piano centrale del forno preriscaldato alla massima temperatura per circa 18 minuti. Ruota la teglia a metà cottura. Aggiungi la mozzarella 4 minuti prima della fine della cottura.

RICETTA PIZZA SOFFICE IN TEGLIA



INGREDIENTI PER 2 PIZZE:

1000 g di farina per **Pizza Le Farine Magiche**, 700 g di acqua fredda da frigo, 20 g di sale, 16 g di lievito di birra secco, q.b. olio extravergine di oliva.

PER CONDIRE: Polpa di pomodoro, olio, mozzarella.

STRUMENTI: 2 teglie (40x60 cm).

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola la farina e realizza un buco (fontana) al centro.
2. Mescola il lievito in 650 g di acqua e aggiungi alla farina sino a completo assorbimento.
3. Incorpora all'impasto il sale e la restante parte di acqua (50 g). Otterrai un impasto rugoso.
4. Versa sulla circonferenza dell'impasto un filo d'olio e lascia riposare per 10 minuti.
5. Impasta il tutto per circa 2 minuti. Aggiungi, nuovamente, un filo di olio sulla circonferenza e lascia riposare per 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.
6. Copri l'impasto e lascia lievitare per circa 1 ora in un luogo riparato, lontano da correnti o fonti di calore.
7. Versa l'impasto sul piano di lavoro e taglialo in 2 pezzi da circa 840 g cad
8. Ungi le teglie ed in ognuna adagia un panetto. Prima di procedere con la stesura aggiungi un filo d'olio sul panetto per evitare che l'impasto si attacchi alle mani.
9. Stendi sino a coprire in maniera uniforme tutta la teglia. Lo spessore dell'impasto dovrà essere di 1 cm ca.
10. Copri e lascia lievitare per 1 ora.
11. Farcisci con abbondante pomodoro e cuoci sul piano centrale del forno preriscaldato alla massima temperatura per circa 18 minuti. Ruota la teglia a metà cottura. Aggiungi la mozzarella 4 minuti prima della fine della cottura.

RICETTA PIZZETTE FRITTE "MONTANARA"



INGREDIENTI PER 30 PIZZE:

1000 g di farina per **Pizza Le Farine Magiche**, 700 g di acqua fredda da frigo, 20 g di sale, 16 g di lievito di birra secco, q.b. olio extravergine di oliva.

PER CONDIRE: Polpa di pomodoro, formaggio grattugiato (parmigiano reggiano), basilico. **STRUMENTI:** una pentola.

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola la farina e realizza un buco (fontana) al centro.
2. Mescola il lievito in 650 g di acqua e aggiungi alla farina sino a completo assorbimento.
3. Incorpora all'impasto il sale e la restante parte di acqua (50 g). Otterrai un impasto rugoso.
4. Versa sulla circonferenza dell'impasto un filo d'olio e lascia riposare per 10 minuti.
5. Impasta il tutto per circa 2 minuti. Aggiungi, nuovamente, un filo di olio sulla circonferenza e lascia riposare per 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.
6. Copri l'impasto e lascia lievitare per circa 1 ora in un luogo riparato, lontano da correnti o fonti di calore.
7. Cospargi il piano di lavoro con della farina (meglio se di riso, mais, semola di grano duro), versa l'impasto e cospargilo di farina.
8. Forma dei panetti da 50 g circa. Poni sul piano di lavoro, copri e lascia lievitare per 1 ora ca.
9. Stendi ogni panetto in maniera uniforme e sottile sul piano di lavoro cosparso di farina.
10. Cuoci in olio di semi bollente per qualche minuto, gira e termina la cottura fino a doratura.
11. Farcisci con pomodoro, parmigiano e basilico.

RICETTA PANUOZZO



INGREDIENTI PER 6 PANUOZZI:

1000 g di farina per **Pizza Le Farine Magiche**, 700 g di acqua fredda da frigo, 20 g di sale, 16 g di lievito di birra secco, q.b. olio extravergine di oliva.

PER CONDIRE: Salumi, mozzarella e/o condimento a piacere.

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola la farina e realizza un buco (fontana) al centro.

2. Mescola il lievito in 650 g di acqua e aggiungi alla farina sino a completo assorbimento.

3. Incorpora all'impasto il sale e la restante parte di acqua (50 g). Otterrai un impasto rugoso.

4. Versa sulla circonferenza dell'impasto un filo di olio e lascia riposare per 10 minuti.

5. Impasta il tutto per circa 2 minuti. Aggiungi, nuovamente, un filo di olio sulla circonferenza e lascia riposare per 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.

6. Copri l'impasto e lascia lievitare per circa 1 ora in un luogo riparato, lontano da correnti o da fonti di calore.

7. Poni l'impasto sul piano di lavoro, ricava 6

panetti da circa 290 g cad e riponi in ciotole infarinate o in una teglia per impasto per pizza, lascia dello spazio tra i panetti, copri e lascia lievitare per 1 ora.

8. Crea una montagna di farina (meglio se di mais, riso o semola) sul piano di lavoro e adagia il primo panetto. Stendi l'impasto nel senso della lunghezza, con le dita della mano ben chiuse.

9. Cuoci in forno preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti. Dopo qualche minuto il panuozzo si gonfierà.

10. Sforma, attendi qualche minuto e taglia nel senso della lunghezza. Farcisci a piacere e scalda per 7/8 minuti, fino a terminare la cottura.

RICETTA PIZZA PADELLINO



INGREDIENTI PER 9 PIZZE:

1000 g di farina per **Pizza Le Farine Magiche**, 700 g di acqua fredda da frigo, 20 g di sale, 16 g di lievito di birra secco, q.b. olio extravergine di oliva.

PER CONDIRE: a piacimento.

STRUMENTI: teglia (20 cm diametro).

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola la farina e realizza un buco (fontana) al centro.
2. Mescola il lievito in 650 g di acqua e aggiungi alla farina sino a completo assorbimento.
3. Incorpora all'impasto il sale e la restante parte di acqua (50 g). Otterrai un impasto rugoso.
4. Versa sulla circonferenza dell'impasto un filo di olio e lascia riposare per 10 minuti.
5. Impasta il tutto per circa 2 minuti. Aggiungi, nuovamente, un filo di olio sulla circonferenza e lascia riposare per 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.
6. Copri l'impasto e lascia lievitare per circa 1 ora in un luogo riparato, lontano da correnti o da fonti di calore.
7. Poni l'impasto sul piano di lavoro, ricava 9 panetti da circa 200 g cad.
8. Ungi con un filo di olio EVO la teglia e adagia il panetto.
9. Stendi l'impasto cercando di coprire l'intera superficie della teglia, premendo con le dita per allargarlo. Copri e lascia lievitare per 1 ora.
10. Prima di infornare, con i polpastrelli applica una leggera pressione sulla superficie dell'impasto. Cuoci in forno preriscaldato a 200° C per circa 30 minuti.
11. Farcisci a piacere e servi. Realizza il secondo padellino (riparti dal punto 8).

RICETTA PINSA



INGREDIENTI PER 6 PINSE:

1000 g di farina per **Pizza Le Farine Magiche**, 700 g di acqua fredda da frigo, 20 g di sale, 16 g di lievito di birra secco, q.b. olio extravergine di oliva.

PER CONDIRE: A piacimento.

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola la farina e realizza un buco (fontana) al centro.
2. Mescola il lievito in 650 g di acqua e aggiungi alla farina sino a completo assorbimento.
3. Incorpora all'impasto il sale e la restante parte di acqua (50 g). Otterrai un impasto rugoso.
4. Versa sulla circonferenza dell'impasto un filo di olio e lascia riposare per 10 minuti.
5. Impasta il tutto per circa 2 minuti. Aggiungi, nuovamente, un filo di olio sulla circonferenza e lascia riposare per 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.
6. Copri l'impasto e lascia lievitare per circa 1 ora in un luogo riparato, lontano da correnti o da fonti di calore.
7. Preriscalda il forno alla massima temperatura posizionando sul piano più alto la leccarda capovolta.
8. Poni l'impasto sul piano di lavoro, ricava 6

panetti da 280 g cad. Chiudili cercando di non far uscire l'aria e strisciali sul banco dando una forma a filoncino. Riponi in ciotole infarinate o in una teglia per impasto per pizza, lascia dello spazio tra i panetti, copri e lascia lievitare per 1 ora.

9. Crea una montagna di farina (meglio se di mais, riso o semola) sul piano di lavoro e adagia il primo panetto. Stendi l'impasto andando ad intrappolare l'aria al centro quindi chiudi i bordi e dai una forma leggermente allungata.

10. Adagia la pinsa su un foglio di carta forno e informala facendola scivolare con la carta forno sulla leccarda. Lascia cuocere per 5/6 minuti in totale. Dopo 3 minuti sfila la carta da forno velocemente e concludi la cottura.

11. La pinsa sarà precotta. Puoi far raffreddare e conservare in frigo o a temperatura ambiente fino al momento di utilizzarla oppure farcire e servire.

RICETTA CALZONE FRITTO



INGREDIENTI PER 7 CALZONI:

1000 g di farina per **Pizza Le Farine Magiche**, 700 g di acqua fredda da frigo, 20 g di sale, 16 g di lievito di birra secco, q.b. olio extravergine di oliva.

PER CONDIRE: a piacimento.

STRUMENTI: una pentola dai bordi alti.

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola la farina e realizza un buco (fontana) al centro.
2. Mescola il lievito in 650 g di acqua e aggiungi alla farina sino a completo assorbimento.
3. Incorpora all'impasto il sale e la restante parte di acqua (50 g). Otterrai un impasto rugoso.
4. Versa sulla circonferenza dell'impasto un filo di olio e lascia riposare per 10 minuti.
5. Impasta il tutto per circa 2 minuti. Aggiungi, nuovamente, un filo di olio sulla circonferenza e lascia riposare per 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.
6. Copri l'impasto e lascia lievitare per circa 1 ora in un luogo riparato, lontano da correnti o fonti di calore.
7. Preriscalda l'olio in una pentola alta.
8. Poni l'impasto sul piano di lavoro, ricava 7 panetti da 250 g cad. e riponi in ciotole infarinate o in una teglia per impasto per pizza. Lascia dello spazio tra i panetti, copri e lascia lievitare per 1 ora.
9. Crea una montagna di farina (meglio se di mais, riso o semola) sul piano di lavoro e adagia il primo panetto. Stendi l'impasto, schiacciandolo sullo spolvero. Deve essere uniforme e sottile.
10. Farcisci come preferisci e chiudi facendo combaciare i lembi opposti, fai molta pressione sul bordo in modo che non si apra in cottura. Dagli una forma allungata e immergi nell'olio bollente.
11. Con l'aiuto di un cucchiaio fai in modo che l'olio bollente vada anche sulla parte superiore, poi gira e prosegui la cottura fino a doratura.
12. Stendi un altro panetto: ricomincia dal punto 9.

RICETTA ANGIOLETTI FRITTI



INGREDIENTI PER ANGIOLETTI FRITTI:

1000 g di farina per **Pizza Le Farine Magiche**, 700 g di acqua fredda da frigo, 20 g di sale, 16 g di lievito di birra secco, q.b. olio extravergine di oliva.

PER CONDIRE: rucola, pomodorini, parmigiano reggiano, q.b. olio extravergine di oliva, q.b. sale.

STRUMENTI: una pentola dai bordi alti.

PREPARAZIONE

1. Versa in una ciotola la farina e realizza un buco (fontana) al centro.
2. Mescola il lievito in 650 g di acqua e aggiungi alla farina sino a completo assorbimento.
3. Incorpora all'impasto il sale e la restante parte di acqua (50 g). Otterrai un impasto rugoso.
4. Versa sulla circonferenza dell'impasto un filo di olio e lascia riposare per 10 minuti.
5. Impasta il tutto per circa 2 minuti. Aggiungi, nuovamente, un filo di olio sulla circonferenza e lascia riposare per 10 minuti. Ripeti questa operazione per un totale di 3 volte.
6. Copri l'impasto e lascia lievitare per circa 2 ore in un luogo riparato, lontano da correnti o da fonti di calore.
7. Preriscalda l'olio in una pentola alta.
8. Sgonfia l'impasto con la punta delle dita e ponilo sul piano di lavoro spolverato con della farina (meglio se di mais, riso o semola). Taglia con un coltello delle striscioline larghe 1,5 cm e lunghe 6 cm.
9. Immergi nell'olio bollente pochi pezzi alla volta. Doreranno in pochi minuti.
10. Scolate su carta assorbente e proseguite con la cottura degli altri pezzi.
11. Mentre gli angioletti fritti si intiepidiscono passate al condimento. Lavate, asciugate e tagliate in 4 parti i pomodorini, raccoglieteli in una ciotola e versate la rucola già pulita. Condite con olio e sale. Impiattate il condimento e gli angioletti fritti e aggiungete qualche scaglietta di formaggio in superficie.



IPAFOOD SRL, C.da Taverna Annibale,
Area PIP, Frigento (AV)

servizioclienti@loconte.org | tel.: 0825 876121

Seguici su:

