

CUCINA MODERNA

GIUGNO 2011
in Italia € 1,60

a scuola di PIZZA

Pizza di kamut
ai peperoni pag. 15

LA COTTURA AL SALE
ideale per secondi
e contorni leggeri

PRONTO PER STASERA
25 MINUTI
AL MASSIMO
PER PIATTI SPECIALI

PAG.
50

SOLO PER VOI
Anna Moroni
con una
torta salata
marinara



Hamburger
un jolly da
preparare a
casa e cucinare
con fantasia

PAG.
90



Con la frutta
di stagione
dolci sprint
che riescono
sempre

DOSSIER L'ACQUA DEL RUBINETTO: BUONA E COSTA POCO



a scuola di pizza

L'impasto base, anche con il lievito madre, e le varianti con altre farine. Le farciture, in tante versioni diverse. Una più buona dell'altra.

A cura di Mariateresa Carlucci, ricette di Antonella Pavanello, foto di Maurizio Lodi



BORDO STRATEGICO

Il bordo leggermente rialzato non è solo un elemento decorativo, ma serve a non far scivolare la salsa di pomodoro e la farcitura al di fuori della pizza.

Preparare la pizza in casa non è difficile e dà sempre grande soddisfazione. Qui vi spieghiamo le regole principali per preparare l'impasto classico, sufficiente per 4 pizze, che servirà come base per le varianti con le altre farine e per il calzone farcito.

La ricetta della pasta base

- * **Mescolate** 25 g di lievito di birra sbriciolato in una ciotola con 5 g di zucchero e 50 g d'acqua tiepida finché si è sciolto e lasciatelo riposare per 5'.
- * **Disponete 500 g di farina** a fontana sul piano di lavoro e 10 g di sale solo sui bordi esterni (il sale non deve venire a contatto diretto con il lievito altrimenti blocca la

lievitazione). Versate al centro 50 g d'olio e il lievito sciolto (o 200 g di lievito madre, preparato come indicato a pag. 22) e lavorate unendo pian piano 2 dl d'acqua.

- * **Quando la pasta** prende consistenza, lavatevi le mani per togliere i residui d'impasto, riprendete la pasta e lavoratela con energia per 10 minuti.
- * **Formate una palla**, fate 2 tagli a croce al centro, copritela con la pellicola e fatela lievitare in un luogo caldo e riparato dalle correnti d'aria per 2 ore (per almeno 4 ore se usate il lievito madre) o finché avrà raddoppiato il suo volume.
- * **Riprendete la pasta**, impastatela ancora, dividetela in 4 panetti e fateli lievitare ancora coperti per altri 15'.



COME USARE GLI INGREDIENTI

- * **Pasta:** va stesa in dischi di 1/2 cm al massimo di spessore, con un bordo appena rialzato che faccia da cornice alla farcitura.
- * **Salsa di pomodoro:** deve essere densa, ma non troppo, e va spalmata in uno strato sottile, all'interno del bordo.
- * **Mozzarella:** a fette o a dadini, l'importante è che venga asciugata bene con carta da cucina perché non bagni la base della pasta.
- * **Olio:** deve essere sempre extravergine d'oliva.
- * **Erbe aromatiche:** quando è possibile, è meglio utilizzare quelle fresche.
- * **Olive:** nere o verdi, possibilmente denocciate.



1



2



3

Di kamut ai peperoni gialli e rossi

Difficoltà **media** Prep. 40' + riposo
Cottura 30' Calorie 745

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

salsa di pomodoro 400 g / mozzarella fiordilatte 400 g / peperoni gialli 2 / peperoni rossi 2 / acciughe sott'olio 12 filetti / frutti del capperio 16 / olive nere denocciate 40 g / basilico / olio extravergine d'oliva / sale
per la pasta: farina di kamut 500 g / olio extravergine d'oliva 50 g / lievito di birra 25 g / zucchero 5 g / sale 10 g

1 Preparate la pasta come indicato nella ricetta base usando la farina di kamut invece di quella 00 e gli altri ingredienti indicati. Lavate i peperoni, metteteli su una teglia ricoperta con carta da forno e fateli abbrustolire sotto il grill per 10 minuti circa, girandoli su tutti i lati. Chiudeteli in un sacchetto di carta e lasciateli raffreddare; quindi spellateli, privateli del picciolo, dei semi interni e dei filamenti bianchi e tagliateli a falde non troppo sottili. Tagliate la mozzarella a fettine e sgocciolate i filetti d'acciuga.

2 Dividete la pasta in 4 panetti e stendeteli con il matterello in altrettanti dischi spessi 4 mm, appoggiateli su una o più teglie rivestite con carta da forno o leggermente unte d'olio, distribuite sulla superficie la salsa di pomodoro lasciando un bordo scoperto largo un dito, salatele e cuocetele in forno già caldo a 220° per 10 minuti.

3 Togliete le pizze dal forno e farcitele con la mozzarella, i peperoni, le olive, i frutti dei capperi e i filetti d'acciuga. Condite con un filo d'olio e un pizzico di sale e proseguite la cottura in forno per altri 10'. Decorate con qualche fogliolina di basilico e servite subito.

