



LUCABUGCIARELLI

PIZZAIOLO IN UN MESE

CORSO ONLINE INTENSIVO

**TUTTE LE TECNICHE DI BASE ED AVANZATE AFFRONTATE
IN 13 CAPITOLI**

INTRODUZIONE

CAPITOLO 1 - IL GRANO

INTRODUZIONE

- 1.1. GRANO TENERO E GRANO DURO
- 1.2. FISIONOMIA E CARATTERISTICHE
- 1.3. CRESCITA DEL FRUMENTO
- 1.4. VALORI NUTRIZIONALI DEL FRUMENTO

CAPITOLO 2 - LA FARINA

- 2.1. TIPI DI FARINA
- 2.2. ABBURATTAMENTO
- 2.3. FORZA DELLA FARINA ED IDRATAZIONI
- 2.4. ALVEOGRAFO DI CHOPIN
- 2.5. FARINA MARITOKA
- 2.6. SEMOLA DI GRANO DURO

CAPITOLO 3 - ACQUA, LIEVITO, SALE ED OLIO

- 3.1. ACQUA
- 3.2. LIEVITO
- 3.3. SALE
- 3.4. OLIO

CAPITOLO 4 - IMPASTI ED IMPASTATRICI

INTRODUZIONE

- 4.1. CHIMICA DELL'IMPASTO
- 4.2. IMPASTO DIRETTO ED INDIRETTO
 - 4.2.1. IMPASTO DIRETTO
 - 4.2.2. IMPASTO INDIRETTO
- 4.3. VANTAGGI E SVANTAGGI (IMPASTO INDIRETTO)
- 4.4. IMPASTATRICI

CAPITOLO 5 - LIEVITAZIONE E MATURAZIONE

- 5.1. LA LIEVITAZIONE
 - 5.1.1. LA VENTILAZIONE
- 5.2. LA MATURAZIONE

CAPITOLO 6 - PALLINE E STESURA

- 6.1. CENNI INTRODUTTIVI SULLE PALLINE
- 6.2. STAGLIO

- 6.3. PESI E DIMENSIONI
- 6.4. LE CASSETTE PER LE PALLINE
- 6.5. RIGENERO PALLINE
- 6.6. STESURA
- 6.6.1. SPOLVERI

CAPITOLO 7 - CONDIMENTI E FARCITURE

- 7.1. INTRODUZIONE
- 7.2. IL POMODORO
- 7.3. LA MOZZARELLA
- 7.4. I FUNGHI
- 7.5. I FORMAGGI
- 7.6. I TUBERI E LE VERDURE
- 7.7. GLI INSACCATI
- 7.8. IL PESCE
- 7.9. LE SPEZIE
- 7.10. LE CREME E I PESTI
- 7.11. LO SCATOLAME
- 7.12. LA FRUTTA E I DOLCI
- 7.13. LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE
- 7.14. TRADIZIONI CULINARIE

CAPITOLO 8 - PIZZA TONDA E CENNI DI PANIFICAZIONE

- 8.1. LA PIZZA NAPOLETANATA
- 8.2. LE DIFFERENZE CON LE ALTRE PIZZE
- 8.3. LA PIZZA ALLA ROMANA
- 8.4. CENNI DI PANIFICAZIONE

CAPITOLO 9 - PIZZA IN TEGLIA E ALLA PALA

- 9.1. LA PIZZA IN TEGLIA
- 9.2. LA PIZZA ALLA PALA
- 9.3. OTTIMIZZARE I GUADAGNI

CAPITOLO 10 - PINSA ROMANA

- 10.1. COS'È LA PINSA
- 10.2. IMPASTO E LAVORAZIONE
- 10.3. LA COTTURA
- 10.3.1 LA PRECOTTURA
- 10.4. CONCLUSIONE

CAPITOLO 11 - PIZZA SENZA GLUTINE

- 11.1. LA PIZZA SENZA GLUTINE

- 11.2. LE FARINE SENZA GLUTINE
- 11.3. LA DIFFERENZA NELL'IMPASTO E NELLA LAVORAZIONE
 - 11.3.1 IMPASTO
 - 11.3.2 LAVORAZIONE
 - 11.3.3 STESURA
- 11.4. LA PIZZA SENZA GLUTINE NELLE PIZZERIE

CAPITOLO 12 - COTTURA NEI FORNI: LEGNA, ELETTRICO E GAS

- 12.1. FORNO A LEGNA
- 12.2. FORNO ELETTRICO
- 12.3. FORNO A GAS
- 12.4. FORNO ROTANTE
- 12.5. FORNO CASALINGO (A GAS O ELETTRICO)

CAPITOLO 13 - STRUMENTI E PAROLE CHIAVE DEL PIZZAIOLO

- 13.1. GLOSSARIO
- 13.2. STRUMENTI

Benvenuti!

Prima di arrivare qui probabilmente vi sarete chiesti:

“Si può davvero seguire un corso di pizza online?”

La risposta è: **assolutamente SI'!**

Si può imparare benissimo l'arte della pizza scaricando un corso di questo tipo, l'importante è affidarsi ad una fonte corretta e applicarsi a casa nella pratica: ci vorrà tanto impegno e tanta determinazione, ma in ogni caso sarete in grado di diventare dei pizzaioli abili e capaci.

La vostra evoluzione in questo settore (sia amatoriale che professionale) è influenzata da molti fattori, tra cui la voglia di imparare e migliorare.

Le basi per fare tutto questo non vi mancheranno:

In questo corso saranno condivise tutte le conoscenze di base e le tecniche avanzate per qualificarvi come esperti del settore in tempi notevolmente ridotti.

SAREBBERO NECESSARI ANNI E ANNI DI STUDIO E LAVORO PER APPRENDERE TUTTE QUESTE TEMATICHE

Con questo corso potrete:

- rafforzare le vostre conoscenze
- imparare l'arte della pizza a 360° partendo da zero
- ottenere le conoscenze per diventare pizzaioli sia professionisti che amatoriali

In tutto questo non dovreste mai dimenticare che c'è una cosa che accomuna tutti i bravi pizzaioli: La PASSIONE!

Vi siete mai chiesti perché in tanti locali dove lavorano pizzaioli con esperienza pluriennale la pizza non è buona?

La risposta è semplice: **MANCANZA DI PASSIONE** e nessuna voglia di aggiornarsi in un settore che invece è in continua evoluzione.

La pizza si è evoluta nel corso degli anni sia per quanto riguarda gli impasti (sempre più ottimizzati) che in relazione ai condimenti (sempre più da chef).

Riproporre un prodotto in vecchio stile e magari realizzato senza passione non è una buona idea ai giorni nostri.

In poche parole:

Con la passione e questo corso potrete arrivare molto lontano, basta solo volerlo!

Lavorare la pizza è fantastico in qualsiasi ambito: avrete la possibilità di utilizzare ed adoperare decine di prodotti culinari e sarete voi a lavorarli come meglio credete, aggiungendo sempre il vostro personale tocco da chef.

Nelle pagine di questo corso troverete le nozioni necessarie per diventare infallibili sotto tutti gli aspetti:

- utilizzo delle farine
- tecniche di base e avanzate negli impasti
- lievitazione e maturazione
- palline e stesura
- condimenti e abbinamenti degli ingredienti
- cottura nei diversi forni

Al termine di questa introduzione troverete l'elenco dei capitoli del corso.

Adesso vorrei spiegarvi velocemente il motivo che mi ha portato a scrivere questo corso di pizza online:

La pizza è sempre stata una mia grande passione.

Questo interesse ha sviluppato in me un'irrefrenabile voglia di imparare tutte le tecniche e le lavorazioni della pizza: ho iniziato partendo da ZERO, seguendo molti blog e forum sul web e ho compiuto i miei primi passi.

I risultati non sono stati ottimi da subito, ma questo mi ha aiutato lo stesso a migliorare e a rendermi conto di quali fossero le fonti più autorevoli su cui studiare ed informarmi.

Ipnotizzato da questa passione, ho migliorato moltissimo il mio livello di conoscenza e di tecnica negli impasti, di conseguenza la mia pizza è diventata sempre più buona e professionale, anche se cotta in un forno casalingo.

Era arrivato il momento di mettere in pratica le mie conoscenze e iniziare a lavorare sul campo a livello professionale, è così che iniziai a lavorare in una pizzeria alle porte di Roma che serve tutt'ora un prodotto di ottima qualità.

Dopo qualche anno di esperienza, ironia della sorte, la mia passione per la pizza si è unita a quella che ho progressivamente sviluppato per il web.

Grazie al lavoro realizzato con un sito web che gestisco ho ottenuto tanti riconoscimenti dalle autorità del settore e ora sono un punto di riferimento per quanto riguarda la divulgazione di un nuovo tipo di pizza, vale a dire la Pinsa Romana, che sta spopolando in tutto il mondo grazie alla sua qualità (troverete anche un capitolo a riguardo nel corso).

Attualmente collaboro direttamente con la ditta che ha inventato questo prodotto (Di Marco srl) e mi occupo del controllo qualità a livello internazionale.

Inoltre ho ideato e realizzato un corso Live riscontrando ottimi risultati e grande entusiasmo da parte dei corsisti.

Con questo breve racconto volevo farvi concentrare su questa importante verità:

con i giusti strumenti ed il giusto impegno chiunque può raggiungere i propri obiettivi, anche in pochissimo tempo.

Il corso di pizzacorsi.com racchiude un lungo lavoro di ricerca e di esperienza maturata negli anni e rappresenta un'opportunità ed un'offerta che permette di ridurre notevolmente i tempi di apprendimento.

Al termine di questo corso potrete affrontare un piccolo esame che vi permetterà di confermare le conoscenze apprese con il conseguente rilascio di un attestato.

Potrete avere accesso a tutti gli insegnamenti con una piccola spesa. Il corso di pizzacorsi.com vi formerà immediatamente senza dover pagare cifre esagerate.

Seguire questo corso vi renderà più capaci e completamente sicuri di voi stessi per quanto riguarda le conoscenze tecniche: grazie ad esso potrete frequentare a occhi chiusi qualsiasi corso avanzato o master dal vivo.

Il corso online è così suddiviso:

Introduzione + 13 Capitoli:

- tre Capitoli sulle **basi principali**
- tre Capitoli su **Impasti, Lievitazione e Maturazione**
- un Capitolo su **Farciture e Abbinamenti per pizze gourmet**
- quattro Capitoli sui **diversi tipi di pizza**
- un Capitolo sull'**utilizzo di tutti i Forni professionali**
- un Capitolo sugli **strumenti e i termini tecnici del Pizzaiolo**

All'interno troverete anche le regole alimentari che un pizzaiolo deve conoscere (temperature del frigo, modalità e tempistiche di conservazione) **e che rientrano nell'HACCP.**

Come vedete il corso è davvero completo e non correrete mai il rischio di perdere o dimenticare qualcosa; tutti i capitoli del corso saranno su un file che potrete portare sempre con voi su qualsiasi dispositivo.

PER SCRIVERE QUESTE PAGINE HO IMPIEGATO MESI E HO CONCENTRATO I MIEI SFORZI PER REALIZZARE UNA SCRITTURA TECNICA ED ESSENZIALE MA FACILMENTE COMPRENSIBILE.

Ora puoi sfruttare questo lavoro, TOCCA A TE!

CAPITOLO 1

IL GRANO

INTRODUZIONE

Il grano è alla base di tutto, senza di esso non esisterebbero gran parte delle farine, pertanto il modo migliore per iniziare il corso è parlare di questo elemento; conoscerete da subito le proprietà e la fisionomia del grano, inoltre:

1. Se conoscerete il grano capirete come si realizza la farina
2. Se volete diventare bravi pizzaioli è opportuno che conosciate questo argomento!

Iniziamo!

1.1. GRANO TENERO E DURO

Il grano può essere di due tipi, tenero e duro.

Dal grano tenero si produce la più conosciuta farina, ottima per tutti gli utilizzi (pane, pizza, dolci), mentre dal grano duro ricaviamo invece la semola, che è più grossolana della farina e ha un colore giallo paglierino.

La semola viene anche rimacinata, diventando più fine, ottenendo così una maggiore versatilità per l'utilizzo nella panificazione e possiamo trovarla anche nei supermercati.

Grano duro e grano tenero appartengono a due specie diverse ma fanno parte entrambe della famiglia delle graminacee; strutturalmente il grano duro ha 28 cromosomi e il tenero 42.

Approfondiremo gli utilizzi di questi due diversi grani nel prossimo capitolo dedicato alla farina.

1.2. FISIONOMIA E CARATTERISTICHE

Le piante di grano duro e tenero hanno una fisionomia diversa ma comunque simile; queste sono le parti che formano la pianta:

- Apparato radicale
- Stelo e Foglie
- Infiorescenza
- Frutto (chicco di grano)



Il chicco di grano viene macinato dai vecchi mulini a pietra o dai nuovi strumenti industriali per produrre la farina o la semola.



Questa figura molto semplificata mostra le componenti principali del chicco e le loro proprietà che verranno poi trasmesse alla farina:



Come vedete il chicco ha tre elementi fondamentali.

I tegumenti esterni (crusca)

Rappresentano la sezione fibrosa (crusca), sono ricchi di vitamine e sostanze minerali.

La crusca non è completamente digeribile ma è fondamentale per il trasporto delle sostanze nutritive.

Nella crusca troviamo 3 sezioni:

- Il pericarpo (parete che circonda il frutto e protegge il seme)
- Il tegumento o nucella (strato sottile che protegge l'endosperma)
- Lo strato aleuronico (strato ricco di vitamine e minerali)

La crusca costituisce l'8% nel chicco di grano duro e il 12% del tenero, mentre l'89% del chicco di grano è costituito dall'endosperma.

Endosperma

E' la sezione del grano da cui provengono le proteine utili per formare il glutine in fase d' impastamento.

Consente alle proteine di trattenere l'acqua e di conferire elasticità all'impasto.

Le sue proprietà prevedono in questo caso uno scarso apporto di vitamine e sali minerali ma una sostanziosa riserva di amido.

L'endosperma costituisce la riserva della cariosside e ha un ruolo essenziale nella formazione di una nuova pianta poiché il germe trae nutrimento da essa.

Germe

Il rimanente 3% circa del chicco di grano duro e il 2,5% circa del grano tenero sono costituiti dal germe, ossia la parte da cui trarrà origine la nuova pianta.

Il germe contiene un gran numero di enzimi (alfa e beta amilasi), proteine, vitamine, sali minerali e un olio, il tocoferolo, molto ricco di vitamina E.

1.3. CRESCITA DEL FRUMENTO

Le fasi di crescita del frumento sono 5:

1. Germinazione

Con temperature di alcuni gradi sopra lo zero, umidità ed aria sufficienti, la cariosside assorbe acqua e si rigonfia, iniziando una serie di reazioni di sintesi. Inizia la fase di germinazione (15-20 giorni).

2. Accestimento

La pianta sviluppa l'apparato radicale secondario, si formano dei culmi di accestimento dai quali nasceranno i germogli.

3. Levata

Fase di produzione di sostanza secca con grosso consumo idrico e di sali minerali. Si innalza il culmo e si allungano gli internodi, a partire da quello più basso. È il processo più veloce.

4. Spigatura/Fioritura

In questa fase avviene la fuoriuscita dell'infiorescenza dalla guaina dell'ultima foglia. Inizia la formazione delle spighe partendo dal fiore più basso (fioritura).

5. Maturazione

Dopo la fecondazione avviene la formazione della cariosside che si ingrosserà fino a raggiungere il volume del granello maturo. Avverrà una notevole riduzione di acqua.

1.4. VALORI NUTRIZIONALI DEL FRUMENTO

Ecco i principali valori nutrizionali del frumento:

- ACQUA (8-18%)
- GLUCIDI (72%) di cui:
AMIDO (60-68%),
PENTOSANI (6,5%),
CELLULOSA E LIGNINA (2-2,5%) assenti nella farina bianca e
ZUCCHERI RIDUCENTI (1,5%) nutrimento per la lievitazione dell'impasto
- PROTEINE (7-18%):
- LIPIDI: presenti soprattutto nel germe, qui troviamo i trigliceridi.
- SALI MINERALI (1,5-2%): riserve di magnesio e potassio, sali di calcio, ferro, rame e zinco.
- VITAMINE: vitamine del gruppo B, vitamina E.
- FATTORI ANTINUTRIZIONALI: acido fitico, che riduce l'assorbimento di calcio, ferro, rame, magnesio e zinco.

Siamo alla fine del primo capitolo, presentato in modo schematico ma riguardante un'argomento molto importante da affrontare: il grano è l'elemento base per la produzione della farina, le sue varietà sono molte e da ognuna di esse si ricavano prodotti con caratteristiche nutrizionali ed organolettiche differenti.

CAPITOLO 2

LA FARINA

2.1. TIPI DI FARINA

Come ben sapete la farina, proveniente dalla macinazione del grano, è l'ingrediente che non può mancare in nessun impasto.

Negli esempi seguenti parleremo della farina di frumento, la più utilizzata per tutte le preparazioni.

La farina di frumento si distingue dalle altre per la presenza di due proteine: la glutenina e la gliadina, che a contatto con l'acqua formano un complesso proteico chiamato glutine, donando all'impasto l'elasticità e la plasticità fondamentali per trasformarlo in pizze, focacce e pane di mille forme diverse. Esistono tanti altri tipi di piante per produrre ottime farine.

Come è stato già detto la farina di frumento è la più utilizzata almeno in Italia, sicuramente perchè è la più duttile di tutte.

Esistono più tipi di piante e cereali per la realizzazione di farine ed in questo paragrafo saranno elencate le più importanti.

Tipi di frumento:

- Farro, antico frumento resistente, cresce su terreni poveri anche con clima rigido
- Kamut, frumento orientale
- Enkir, il cereale più antico al mondo, simile al normale farro

Con questi cereali si ottengono miscele di farina eccellenti, ognuna diversa dall'altra, con sapori e aromi distinti.

Queste invece sono altre piante che possono essere utilizzate per produrre delle ottime farine:

- Riso, senza glutine
- Soia, senza glutine
- Mais o Granoturco, senza glutine
- Ceci, senza glutine
- Farina di Grano Saraceno, senza glutine
- Farina di Castagne, senza glutine
- Farina di Grano Arso¹(grano duro che viene tostato)

¹ Il grano arso possiede piccoli quantitativi di glutine ma non è dannoso per i celiaci; per chi pratica una dieta gluten free è sempre consigliato chiedere conferma sull'autenticità della farina che acquistate per non incappare in un prodotto che potrebbe essere rischioso (es. Grano Arso anomalo).

Come vedete sono tutte farine senza glutine, quindi adatte alla dieta di un celiaco.

Tratteremo più avanti la realizzazione e l'impasto di una pizza senza glutine. Adesso entriamo nel vivo del corso intensivo di teoria per pizzaiolo.

2.2. ABBURATTAMENTO

Sicuramente saprete cos'è la farina "00" o "0", ma probabilmente non conoscete la "1" e la "2" o quella integrale.

Quali sono le differenze?

In una parola si potrebbe dire l'**abburattamento**.

L'abburattamento è il processo che avviene nei mulini o nelle fabbriche per setacciare (filtrare) il grano macinato.

In base all'abburattamento e quindi alla quantità di grano eliminato e raffinato, possiamo ricavare le farine di tipo "00", "0", "1", "2" e quella integrale. Senza dubbio capirete che quella integrale è la farina dove viene utilizzato tutto il chicco di grano senza eliminare nulla.

PIÙ È BASSO IL NUMERO DEL TIPO DI FARINA, PIÙ IL CHICCO È STATO RAFFINATO E QUINDI PRIVATO DELLE SUE PARTI .

La "00" quindi è la più raffinata.

Tipo di farina	Ceneri max	Proteine min	Abburattamento
00	0,55%	9,00%	50%
0	0,65%	11,00%	72%
1	0,80%	12,00%	80%
2	0,95%	12,00%	85%
INTEGRALE	1,70%	12,00%	100%

Dallo schema potrete vedere una percentuale nel valore dell'abburattamento:

questa è la parte di chicco di grano che viene utilizzata per produrre i diversi tipi di farina.

Ad esempio, per produrre la farina di tipo "0" il 28% del grano macinato viene scartato.

Le ceneri sono i sali minerali presenti nella farina.

La farina oltre alle proteine e alle ceneri è composta da:

- 64-71% Carboidrati;

- 1-2% Grassi;
- 11-15% Acqua;
- Vitamine e enzimi.

2.3. FORZA DELLA FARINA E IDRATAZIONI

La forza della farina è il valore (misurato in W) che rileva il grado di assorbimento di una farina.

Più alto è il W, più è elevata la capacità di assorbire acqua per una farina; in un impasto la percentuale di acqua presente è chiamata **idratazione**.

Questo termine deve essere pane per i vostri denti e sarà molto ricorrente nella vostra carriera da pizzaioli.

Per questo motivo dovrete far vostra, almeno a livello concettuale, la seguente definizione:

L'IDRATAZIONE È LA QUANTITÀ DI ACQUA PRESENTE IN UN IMPASTO, ESPRESSA IN PERCENTUALE.

Esempio:

Se abbiamo 10 kg di farina e 6 kg di acqua, l'impasto sarà idratato al 60%.

Quindi il valore W della farina serve per classificare le farine e conoscere la loro capacità di assorbire acqua negli impasti.

Con differenti idratazioni gli impasti saranno diversi: saranno più morbidi se sono più idratati e viceversa; è quindi importante conoscere la forza della farina in modo da poter scegliere il prodotto giusto per il tipo di preparazione che si deve ottenere.

Ad esempio per la pizza in teglia si necessita di impasti particolarmente idratati e di conseguenza la farina usata sarà una farina forte.

Ora vi starete chiedendo: "Come si misura il W di una farina?"

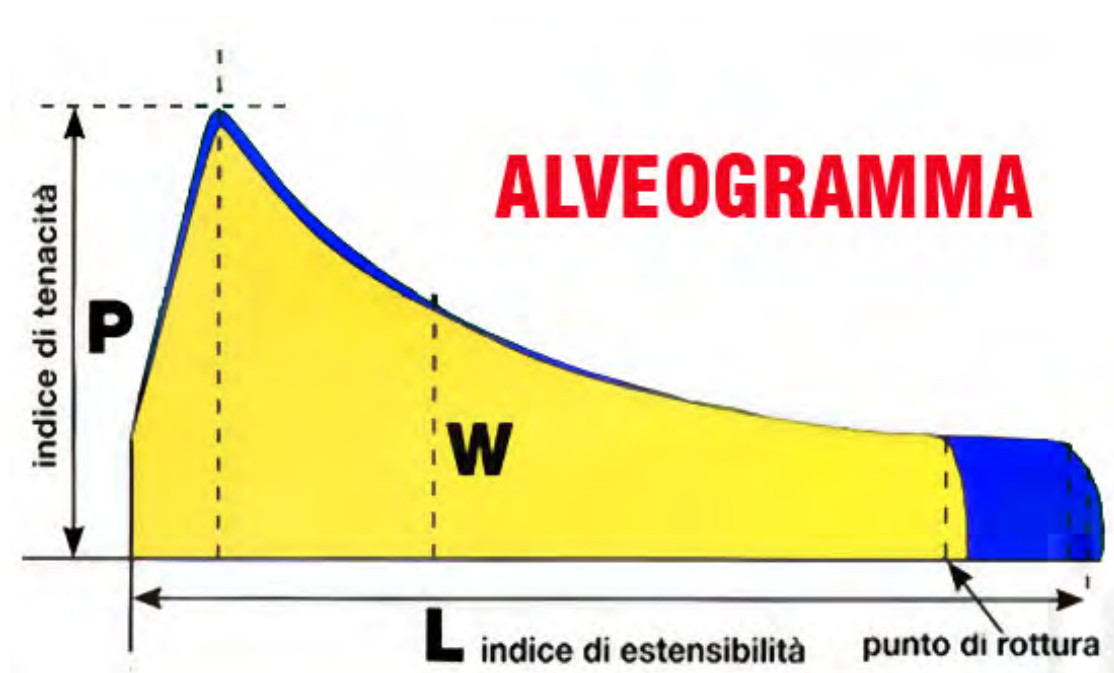
2.4. ALVEOGRAFO DI CHOPIN

La forza della farina viene misurata grazie all'alveografo di Chopin, uno strumento che permette di assegnare un valore numerico all'unità di misura (W).



Nell'alveografo viene soffiata aria in un pezzo d'impasto a campione fino a produrre una bolla simulando l'effetto della lievitazione.

In questo modo si rileva la capacità dell'impasto di trattenere gas. La bolla di gas si espanderà fino a rompersi e da qui si svilupperà un grafico chiamato **alveogramma** che riporterà il dato della pressione (P) in funzione dell'estensione (L) della bolla dell'impasto.



Grazie a questi dati si potrà calcolare l'energia totale spesa per rompere l'impasto, ricavando il grado di tenacità della farina.

In questa tabella sono presenti i tipi di farina da utilizzare in base alle preparazioni:

W	P/L	PROTEINE	UTILIZZO
90/130	0,4/0,5	9/10,5	Biscotti ad impasto diretto
130/200	0,4/0,5	10/11	Grissini, Crackers
170/200	0,45	10,5/11,5	Pane, Fette bisc., Focacce
220/240	0,45/0,5	12/12,5	Baguette, impasto con biga (5-6 ore)
300/310	0,55	13	Pane lavorato, lunga biga
340/400	0,55/0,6	13,5/15	Pane, Panettone, Pasticceria lievitata lunga biga (>15ore)

Per una buona pizza occorrono farine con una W di almeno 200.

Logicamente dipende da che pizza dobbiamo realizzare (teglia, pala, tonda), dal forno che utilizziamo per la cottura e dall'idratazione dell'impasto.

Quando prenderete confidenza con gli impasti, capirete che si possono creare anche dei "compromessi" facendo le giuste mosse, magari realizzando una tonda con una W alta o una teglia con una W più bassa del solito.

Se seguirete questo corso attentamente in poco tempo ottimizzerete le vostre conoscenze e le vostre capacità tecnico/teoriche vi renderanno sicuri di voi stessi in questo settore.

2.5. FARINA MANITOBA

Parlando della W non si può non citare la farina Manitoba, che possiede una W superiore a 350 e quindi un ottimo grado di assorbimento d'acqua. Essa viene utilizzata soprattutto per essere mixata a farine più deboli con lo scopo di rinforzarle.

Esempio:

Se una pasticceria usa una farina con W bassa per le sue preparazioni ma vuole produrre e vendere anche delle focacce salate o pizze rustiche, invece di acquistare una farina di forza maggiore, può utilizzare la stessa delle preparazioni da pasticceria rinforzandola con della Manitoba.

La Manitoba contiene un'elevata quantità di proteine insolubili (glutenina e gliadina) che a contatto con l'acqua nella fase d'impasto, producono glutine. Il glutine forma una rete tenace negli impasti trattenendo i gas di lievitazione e dando vita ad un notevole sviluppo del prodotto.

Tratteremo meglio nel capitolo degli impasti la formazione del glutine e la lievitazione, questi piccoli cenni però serviranno intanto a stuzzicarvi e ad affrontare meglio i prossimi capitoli.

Adesso torniamo al discorso farina.

Perchè la farina Manitoba si chiama così?

Manitoba deriva dal nome della regione del Canada da cui proviene questo fantastico grano, capace di resistere alle temperature glaciali dello Stato nordamericano.

Il nome Manitoba attualmente viene assegnato a tutte le farine che hanno una W superiore a 350.

Al termine del capitolo inserirò un link di approfondimento sul **farinografo di Brabender**, uno strumento usato per determinare la resistenza di una farina agli sforzi meccanici nell'impasto, grazie al quale il valore della resistenza viene elaborato grazie ad un diagramma chiamato farinogramma.

2.6. SEMOLA DI GRANO DURO

Abbiamo parlato della farina e di tutte le sue caratteristiche (composizione, abburattamento, idratazione e forza). Adesso è il momento del grano duro da cui proviene la semola, dalla granulometria più grossolana, o la semola rimacinata, macinata due volte per essere più fine come una farina.

La semola è fondamentale soprattutto per la cultura culinaria italiana e viene infatti utilizzata per la produzione di quasi tutti i tipi pasta.

Altre fantastiche preparazioni si realizzano con il pane di grano duro, ad esempio il pane di Altamura DOP, riconosciuto in tutto il mondo.



Il grado di assorbimento della semola, quindi la percentuale di idratazione sostenuta, si aggira tra il 55% e il 70%, logicamente in base ai diversi prodotti e produttori.

Il grano duro contiene più proteine del tenero (14%-15%).

La semola è ottima per spolverare il piano di lavoro e per spianare la pizza, viene spesso utilizzata al 100% o viene miscelata con della farina in proporzioni decise dal pizzaiolo.

Affronteremo l'argomento della stesura verso la fine del nostro corso.

Avete appena studiato una delle tematiche più importanti per un pizzaiolo.

Mi raccomando, tenetela bene a mente.

©



CAPITOLO 3

ACQUA, LIEVITO, SALE ED OLIO

Dopo aver parlato di farina, veniamo agli altri quattro componenti fondamentali per realizzare un impasto che sono: acqua, lievito, sale e olio.

Partiamo dall'acqua.

3.1. ACQUA

La componente che determina il grado di idratazione e la morbidezza di un impasto è l'acqua, una componente fondamentale per qualsiasi tipo di preparazione, non solo per la pizza.

Le caratteristiche organolettiche dell'acqua come tutti sappiamo cambiano in base alla provenienza e devono essere valutate per non incappare in spiacevoli sorprese.

Per spiegarla in modo elementare possiamo dire che più l'acqua è ricca di calcio, più sarà presente la componente salina, e di conseguenza si dovrà fare attenzione nel dosare la quantità di sale necessaria nell'impasto.

Un'acqua per avere le giuste caratteristiche dovrà essere:

- Incolore
- Inodore
- Insapore
- Mediamente dura

Con il termine mediamente dura facciamo riferimento alla durezza dell'acqua che viene misurata in gradi francesi (°f) da non confondere con i Fahrenheit: un grado equivale a 10 mg di carbonato di calcio per litro d'acqua (10mg/l).

Per essere mediamente dura, quindi perfetta per essere mescolata alla farina, l'acqua deve avere una durezza moderata, che oscilla dai 5 ai 20°f.

Il ph dovrà essere leggermente acido, tra 6 e 7.

L'acqua, se troppo dura, contribuisce a creare un impasto difficile da lavorare ed irrigidisce il glutine, rallentando la lievitazione: infatti la presenza di calcio

e magnesio aumenta i legami tra le proteine del glutine, mentre è noto che i sali minerali inibiscono l'attività del lievito.

Un'acqua poco dura invece darà un risultato opposto: si otterrà un impasto eccessivamente morbido con una debole maglia glutinica, e in casi estremi il prodotto non sarà lavorabile.

Utilizzando correttamente questa componente, otterremo un impasto ottimale che svilupperà una giusta produzione di gas, e una buona acidità e maturazione (ne parleremo nei prossimi capitoli).

Il problema della durezza dell'acqua può sembrare particolarmente fastidioso ma state tranquilli, ci sono delle semplici soluzioni:

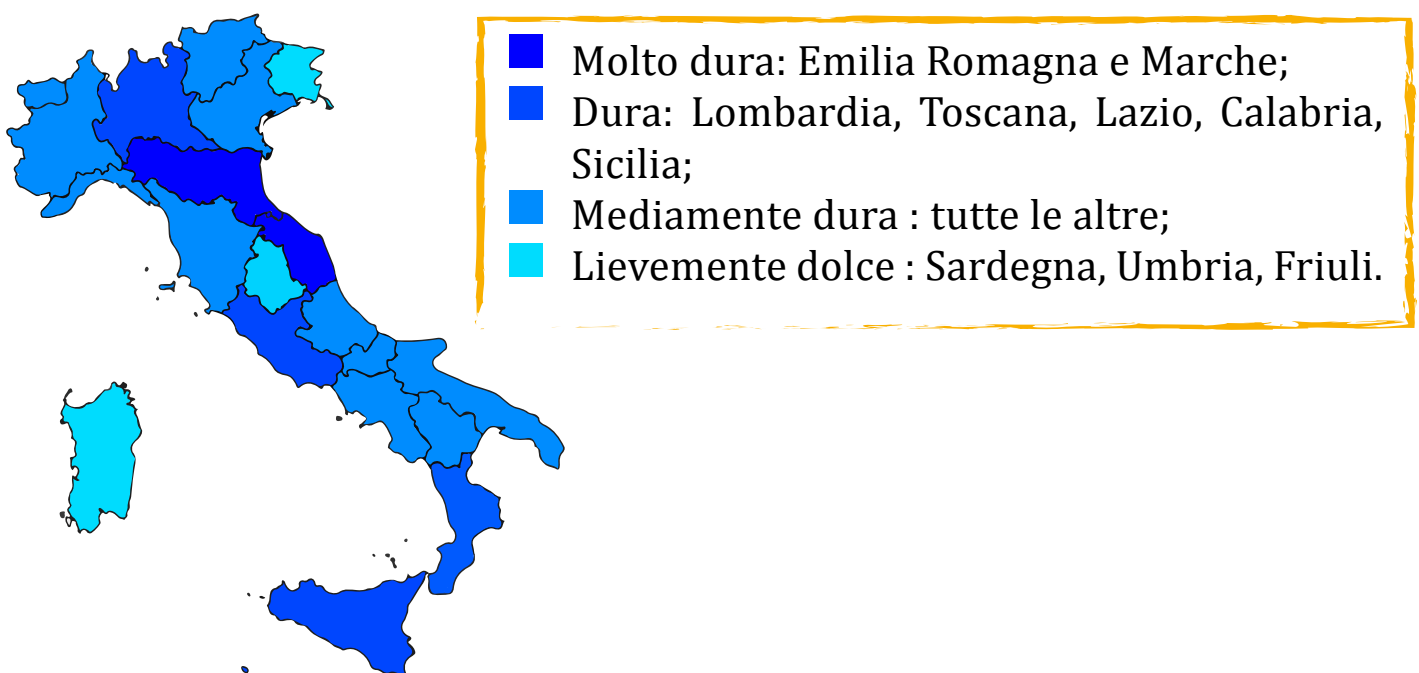
Se si lavora in una zona con un'eccessiva durezza dell'acqua basterà ridurre leggermente la quantità di sale facendo delle prove graduali. Viceversa nel caso contrario.

Inoltre esiste un piccolo trucco che vi svelo con piacere:

Se si lavora con acqua troppo dura e non si vuole diminuire la quantità di sale, come alternativa si possono aggiungere tre gocce di aceto per ogni litro d'acqua e il problema sarà risolto.

Non male, vero?

Ogni regione ha il suo grado di durezza dell'acqua, ad esempio in Italia la situazione è questa:



Questo elenco vi aiuterà e sarete al corrente della situazione in qualsiasi posto vi troverete, almeno in Italia!

3.2. LIEVITO

I lieviti sono organismi viventi unicellulari appartenenti al regno dei funghi: questi organismi, comunemente usati per produrre pane e bevande alcoliche, a contatto con l'acqua attraverso il processo di fermentazione, trasformano gli zuccheri presenti in anidride carbonica e alcool.

Il lievito naturale venne probabilmente scoperto dagli antichi egizi, il più utilizzato è il *Saccharomyces cerevisiae*, per la produzione di vino, pane e birra.

Non tutti i lieviti hanno le stesse reazioni: alcuni utilizzano la respirazione aerobica, altri in assenza di ossigeno utilizzano un processo diverso che si chiama fermentazione.

Nella fermentazione (tipica delle bevande alcoliche) avviene la produzione di etanolo, mentre nella lievitazione (relativa alla panificazione) l'anidride carbonica gonfia la pasta e l'alcool evapora in cottura.

I compiti del lievito nella panificazione sono principalmente questi:

- Trasformare lo zucchero presente nella farina in anidride carbonica, la quale causa l'espansione delle proteine del glutine e il rigonfiamento dell'impasto (lievitazione).
- Dare un apporto nutritivo (proteine, amminoacidi essenziali, minerali e vitamine).
- Ottenere un processo di lievitazione, donando ai prodotti leggerezza e digeribilità.

Sono tre i tipi di lieviti esistenti per produrre pane e pizza:

LIEVITO NATURALE (lievito madre, criscito, pasta madre ecc.)

Questo tipo di lievito è il più antico usato per la panificazione, è più digeribile e ricco di sapori, e migliora il prodotto finale anche a livello estetico.

Per creare la pasta madre il processo è più macchinoso e richiede tempo ma non è difficile e si può personalizzare in base ai gusti con aggiunte di ingredienti (sempre nelle corrette modalità).

Di base, basterebbe unire acqua e farina e far fare il resto ai microrganismi presenti nell'ambiente ma si possono tuttavia aggiungere anche elementi naturali come yogurt, miele ecc.

Il lievito naturale ha la miglior resa sulla pizza grazie alla presenza di innumerevoli aromi e all'impareggiabile fragranza (tale condizione è valida solo nel caso in cui il processo di lavorazione del lievito naturale e del successivo impasto sia stato impeccabile).



Questo lievito è ottimo per quanto riguarda la conservabilità, poiché la sua maggiore acidità ostacola lo sviluppo di muffe.

Altre due peculiarità di questo tipo di lievito sono:

- la digeribilità, grazie alla lenta azione degli enzimi nella lievitazione;
- l'alveolatura (formazione di bolle d'aria) dell'impasto dopo la cottura.

Il lievito naturale deve essere trattato come un essere vivente: ha bisogno di attenzioni per evitare che perda le proprie caratteristiche, la propria forza e la qualità ottenuta dopo tanti lavaggi e rinfreschi.

Per una corretta conservazione del lievito madre sono necessarie queste due pratiche ricorrenti:

Rinfresco

Il rinfresco avviene ogni 2-3 giorni, in genere rimpastando il lievito con la stessa quantità in farina e la metà in acqua.

Il procedimento del rinfresco potenzia le capacità del lievito abbassando il suo grado di acidità e rendendolo subito pronto all'uso.

Lavaggio

Il lavaggio ha ricorrenza settimanale e consiste nel ripulire il lievito madre dalle croste di pasta che si andranno a creare esternamente e che vanno tagliate ed eliminate; successivamente la rimanente parte centrale del lievito viene tagliata a pezzi e messa a bagno nell'acqua per qualche ora.

Questo procedimento avviene per purificare l'impasto da agenti esterni non desiderati.

LIEVITO COMPRESSO

Il lievito compresso o fresco o lievito di birra, è formato da colonie di funghi pressate e mantenute allo stato fresco in panetti compatti e morbidi contenenti il 70% di umidità.

E' reperibile nei supermercati in panetti da 25 grammi.



La conservazione non è il suo punto forte ma può essere congelato e scongelato facendo prima un passaggio nel frigo per tornare a temperatura.

Dopo questo passaggio il lievito perde la sua forza almeno del 20%. Per questo motivo le sue dosi di utilizzo verranno ribilanciate.

Temperatura di conservazione ideale: da 1 a 4°.

LIEVITO SECCO

E' il più classico lievito di birra, essiccato o disidratato, conserva solo l'8% di umidità ed ha una forza lievitante più concentrata; per questo motivo la quantità di lievito secco utilizzato negli impasti è minore rispetto al lievito compresso.

Il rapporto è di norma 1 a 2,5, cioè **un grammo di lievito secco equivale a 2,5 grammi di lievito compresso.**

La capacità di conservazione di questo prodotto è ottima: se correttamente conservato (anche a 30-35°) può mantenersi per un anno.

Anche per questo motivo è il più usato a livello professionale.

Nota Bene

Ci sono due tipi di lievito secco:

- **Lievito secco inattivo**
- **Lievito secco in polvere (liofilizzato)**



Il lievito secco inattivo è un lievito incapsulato (sfere minuscole) che ha bisogno di essere prima sciolto nell'acqua; con il suo utilizzo aumentano le ore di lievitazione e l'impasto parte molto in ritardo (anche dopo 48 ore, se in frigo).

Utilizzando questo lievito è consigliato aumentarne le dosi, viceversa può essere comodo se si fa un impasto che non deve essere utilizzato a breve.

Il lievito secco in polvere può essere incorporato normalmente e non ha problemi di ritardo nella lievitazione (questo è il tipo di lievito che prenderò in considerazione quando vedrete le ricette degli impasti durante il corso).

3.3. SALE

Il sale, oltre ad avere un ruolo importante per l'insaporimento, interagisce con le proteine della farina (la gliadina e la glutenina, che formano il glutine) conferendo consistenza alla massa d'impasto, agisce da conservante rallentando la proliferazione di batteri ed evita il veloce inacidimento dell'impasto causato da lieviti non desiderati.

Il sale agisce anche sulla lievitazione rallentando la fermentazione dei batteri.

Fate attenzione, quando si parla di batteri: non parliamo per forza di elementi maligni, i batteri sono presenti in qualsiasi cosa; il loro è un nome generico utilizzato per definire i microrganismi.

La farina all'inizio di un impasto deve avere il tempo di assorbire l'acqua ammorbidendo il glutine: un impasto morbido è ottimo per la lavorazione e proprio per questo motivo si tende ad ammorbidirlo ma bisogna stare attenti a non esagerare.

Qui interviene il sale che ha come ruolo principale quello di dare tenacità al glutine, irrigidendo l'impasto, e questo è il motivo per cui si aggiunge verso la fine.

Ho appena dato un piccolo cenno sul prossimo fondamentale capitolo di questo corso ma possiamo intanto dire che un impasto con troppo poco sale risulta:

- colloso;
- molle;
- di scarsa consistenza;
- difficile da lavorare;
- di colore troppo bianco.

Inoltre si riscontra un'eccessiva velocità nello sviluppo delle proprietà fermentative nell'impasto che gli nega la possibilità di realizzare lunghe lievitazioni (da 24 ore in su).

3.4. OLIO

L'olio extravergine d'oliva o olio EVO ha quasi totalmente sostituito l'impiego di altri grassi usati fino agli ultimi decenni.

Uno dei grassi di cui parlo è ad esempio lo strutto, un grasso animale molto saporito ma nocivo per la salute.

Questo cambiamento è avvenuto grazie alle caratteristiche più salutari e qualitativamente migliori dell'olio.

Negli impasti per pizza gli oli permettono, grazie ad una buona capacità di emulsione, di ridurre la tensione superficiale, aumentando la sofficità della mollica e inoltre aiutano i vari ingredienti a distribuirsi meglio nell'impasto.

L'olio ha molte caratteristiche e interagisce bene con tutti i tipi di preparazioni, ad esempio:

- si lega alla maglia glutinica rendendola più estendibile;
- migliora la lievitazione;
- fissa le bolle di gas presenti nell'impasto permettendo un aumento del volume;
- migliora la meccanicità dell'impasto;
- migliora la lavorabilità delle palline.

Gli oli d'oliva vengono classificati in due categorie:

- Oli vergini: ottenuti dall'oliva meccanicamente e sottoposti solo a trattamenti di tipo fisico come lavaggio, decantazione, filtrazione, centrifugazione.
- Oli raffinati: derivano dai residui della spremitura delle olive e sono sottoposti a raffinazione.

In alcune pizzerie che prediligono impasti a breve lievitazione non viene utilizzato olio extravergine ma olio di semi; ciò non sembrerà una scelta eccellente soprattutto dal punto di vista dei sapori e della qualità del prodotto ma c'è un motivo:

Questa alternativa è utilizzata perchè **negli impasti a lievitazione breve (6-8 ore), gli aromi e la qualità dell'olio EVO non hanno il tempo per essere assorbiti dall'impasto e quindi l'olio EVO non sarebbe sfruttato a pieno.**

Il capitolo è terminato, adesso fate molta **ATTENZIONE**: il prossimo capitolo sarà uno dei più importanti e performanti per la professione di pizzaiolo.

CAPITOLO 4

IMPASTI ED IMPASTATRICI

INTRODUZIONE

Siamo arrivati ad uno degli argomenti più importanti per un pizzaiolo: l'impasto.

La corretta lavorazione dell'impasto è fondamentale per la riuscita di un'ottimo prodotto. E' la base per il raggiungimento di una pizza di alto livello.

Senza una buona, se non ottima, base di partenza non si potranno mai raggiungere dei buoni risultati.



Fino a qualche anno fa, come da tradizione, nell'impasto per la pizza venivano utilizzati altri ingredienti come ad esempio lo strutto o la sugna, che per fortuna nel corso del tempo sono stati messi da parte visti i valori nutrizionali non proprio salutari e l'elevata quantità di grassi animali.

Il discorso degli impasti è molto difficile da affrontare perché racchiude infiniti fattori che riguardano gli ingredienti (forza della farina, durezza dell'acqua, umidità, stato dei prodotti), le temperature, le condizioni ambientali, le tempistiche d'impastamento, il tipo di impastatrice e molto altro.

Molti argomenti sono già stati affrontati e ora siete pronti per studiare questo capitolo.

Prendete appunti e memorizzate le basi per diventare pizzaioli formati e al passo con i tempi.

Queste pagine saranno piene di nozioni da imparare, restate concentrati!

4.1. CHIMICA DELL'IMPASTO

Iniziamo dalla reazione chimica di base che fa sviluppare un impasto: L'acqua mescolata alla farina trasforma l'amido (della farina) in zuccheri semplici; il lievito che è ghiotto di zuccheri si nutrirà di essi e svilupperà gas (alcool etilico e anidride carbonica).

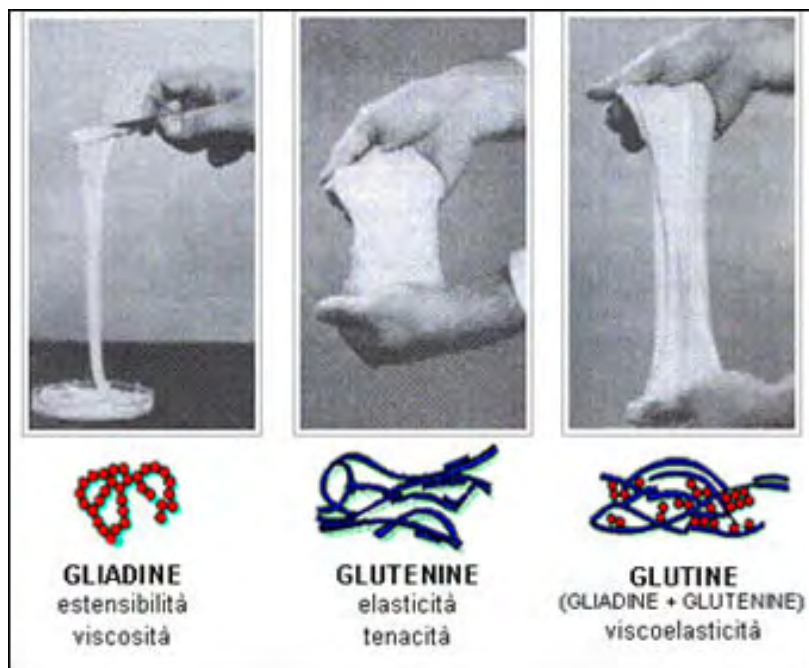
Questo gas tenderà di fuoriuscire dall'impasto ma rimarrà intrappolato nella maglia glutinica (glutine) che si è creata nell'impastamento di acqua e farina. Grazie a questa "spinta" del gas, l'impasto si gonfierà e diventerà più morbido, ottenendo così la lievitazione.

IL GLUTINE

Il glutine è composto da due proteine: la gliadina e la glutenina.

Queste due proteine non sono le uniche presenti nel grano ma sono le sole che si attivano quando vengono mescolate acqua e farina formando la maglia glutinica.

Il glutine conferisce elasticità alla pasta, un fattore fondamentale per la lavorazione (palline, stesura, cottura).



Il valore W (forza della farina) influirà sulla carica proteica presente nell'impasto, mentre la maglia glutinica sarà più o meno forte proprio in base a questo valore.

Con una farina con W alto (forte) avremo una maglia glutinica più fitta e forte.

Quindi lavorando con un W alto si può puntare a lievitazioni più lunghe (dalle 24 ore in poi, utilizzando la tecnica del freddo): **se la maglia glutinica è fitta il gas farà più fatica a gonfiare l'impasto perchè sarà più ostacolato, di conseguenza i tempi per completare la lievitazione aumenteranno e l'impasto gioverà di questa situazione.**

Rallentare i tempi di lievitazione permetterà di scindere e scomporre il più possibile le proteine e gli amidi presenti nell'impasto semplificando la nostra digestione.

Ottenere un prodotto digeribile è sinonimo di qualità: si tratta di un ottimo risultato e senza questa caratteristica non potrete mai ambire alla perfezione.

L'impasto deve essere correttamente realizzato già dalla fase di impastamento per ottenere un'adeguata maglia glutinica e le tempistiche vanno rispettate con precisione: questa fase non va mai svolta in modo frettoloso poiché il rischio di creare una pasta informe, appiccicosa e difficile da lavorare, sarebbe molto alto.

Adesso capiremo meglio come ottenere un impasto digeribile sfruttando le giuste tecniche.

L'IDRATAZIONE

L'idratazione è un altro fattore che preme sulla realizzazione di un impasto. Un impasto ben idratato, quindi con più acqua, riduce l'utilizzo della farina: così oltre ad ottenere un impasto più morbido, viene semplificata la procedura di scissione degli elementi della farina.

In questo modo sarà ancora più facilitata la riuscita di un impasto digeribile e fragrante.

Rivediamo velocemente come calcolare le percentuali di idratazione di un impasto.

La percentuale di idratazione si calcola considerando la quantità di acqua utilizzata in rapporto alla farina, ad esempio:

Idratazione 60%		Idratazione 75%	
farina 10 kg	acqua 6 kg	farina 10 kg	acqua 7,5 kg
oppure		oppure	
farina 1000 g	acqua 600 g	farina 2500 g	acqua 1875 g

Il calcolo molto semplice è $ACQUA/FARINA \times 100$

Una farina forte assorbe più acqua, quindi, come detto in precedenza, è più adatta alle lunghe lievitazioni e alle giuste maturazioni.

Delle buone idratazioni si possono ottenere perfino con farine deboli acquistate al supermercato anche impastando a casa e a mano, semplicemente seguendo le giuste procedure e tecniche.

Lo spiegheremo a breve nel paragrafo sulle tecniche d'impasto dove parleremo anche della tecnica del freddo.

4.2. IMPASTO DIRETTO E INDIRETTO

Ci sono complessivamente due metodi per realizzare un impasto:

- DIRETTO: consiste nell'impastare tutti gli ingredienti in un'unica fase;
- INDIRETTO: prevede due fasi, la prima è un preimpasto (biga o poolish) e la seconda è la realizzazione dell'impasto utilizzando il preimpasto.

4.2.1. IMPASTO DIRETTO

In un impasto diretto andremo a mettere in sequenza tutti gli ingredienti nell'impastatrice (farina, lievito, acqua, sale, olio) senza altri procedimenti precedenti.

Nel DIRETTO si può optare per altre due soluzioni che richiedono una fase aggiuntiva ma molto breve; questi metodi vengono utilizzati principalmente nella realizzazione di pani (panificazione):

DIRETTO CON AUTOLISI

L'autolisi è una tecnica usata per accrescere la quantità di zuccheri da "offrire" ai lieviti: **si ottiene miscelando solo acqua e farina e lasciando riposare per 30-60 minuti il composto.**

Così oltre ad ottenere una lievitazione "esplosiva", il prodotto finale avrà una mollica più cremosa.

Questa pratica, come detto prima, è utilizzata molto nella panificazione ma anche da qualche pizzaiolo più propenso agli esperimenti.

DIRETTO CON IDROLISI

La stessa frequenza di utilizzo nelle pizzerie e nei forni si riscontra per l'**idrolisi**: la lavorazione è simile all'autolisi ma **richiede un terzo ingrediente per ottenere questo "starter", ossia il sale.**

Idrolisi: acqua, farina e sale.

Vi sarete sicuramente accorti che in questi due preimpasti non viene utilizzato

lievito e quindi non deve essere attesa una prima lievitazione per passare alla fase successiva dell'impasto.

Per questo motivo anche utilizzando questo tipo di starter gli impasti sono considerati diretti (una sola lievitazione complessiva).

4.2.2. IMPASTO INDIRETTO

L'impasto indiretto prevede due fasi: nella prima si prepara un preimpasto (starter) che può essere un *poolish* o una *biga*, nella seconda si partirà da questo preimpasto già lievitato e si aggiungeranno le restanti porzioni di ingredienti.

Quindi avremo due lievitazioni, la prima nel preimpasto e la seconda che sarà quella finale.

BIGA

La biga è utilizzata principalmente nella panificazione e nella creazione di dolci e salati da forno e **consiste in un preimpasto che può essere dal 20 al 50% della massa di impasto complessiva**, quindi:

IMPASTO TOTALE 20 KG

di cui BIGA 4 KG

In questo caso abbiamo utilizzato un 20% di biga, un quinto dell'impasto complessivo.

La biga è realizzata con l'utilizzo di tre ingredienti: farina, acqua e lievito.

Il composto poi dovrà lievitare dalle 6 alle 24 ore a seconda dei luoghi di riposo dell'impasto:

6 ore a TA (temperatura ambiente)

24 ore in frigo (tecnica del freddo)

L'idratazione della biga è di norma al 50%, il lievito viene utilizzato interamente nella biga (prima fase).

Nella seconda fase andremo ad aggiungere solo le parti restanti di acqua e farina, il sale ed eventualmente l'olio.

Esempio d'impasto con biga idratato al 65%:

- IMPASTO TOTALE 20 KG
- BIGA 6 KG

Prima fase (Biga)

- FARINA 4 KG
- ACQUA 2 KG
- LIEVITO SECCO 25 G

Seconda fase

- FARINA 8 KG
- ACQUA 6 KG
- SALE 240 G
- OLIO 160 G

Come vedete sommando la farina e l'acqua nelle due fasi otteniamo

- FARINA 12 KG
- ACQUA 8 KG

L'idratazione è appunto al 65%, anzi 66,6% per essere precisi; saprete già effettuare il calcolo se avete seguito i precedenti paragrafi.

Nel peso complessivo non abbiamo incluso olio, sale e lievito, in quanto le quantità sono poco rilevanti sul peso totale.

Dopo aver effettuato la seconda fase l'impasto dovrà lievitare una seconda volta e solo successivamente potrà essere utilizzato.

POOLISH

Il *poolish* è una sorta di biga ma ha una particolarità che la differenzia: **nella prima fase d'impasto, sempre composta da farina, acqua e lievito, l'idratazione oscilla tra il 90 e il 100%, il doppio o quasi in confronto al 50% della biga.**

4.3. VANTAGGI E SVANTAGGI DI UN IMPASTO INDIRETTO

VANTAGGI

- Gusto e profumo più intensi del prodotto finito;
- Alveolatura più sviluppata;
- Migliore digeribilità;
- Migliori caratteristiche strutturali dell'impasto;
- Minore consumo di lievito.

SVANTAGGI

- Costi di produzione leggermente maggiori;
- Maggiori difficoltà di preparazione dell'impasto;
- Necessità di ulteriore strumentazione.

Leggendo questi vantaggi e svantaggi dell'impasto indiretto farete sicuramente pendere l'ago della bilancia in suo favore.

Gli stessi vantaggi dell'indiretto si possono ottenere con impasti diretti. Ormai da anni vengono studiate miscele di farine ottimizzate con aggiunte, ad esempio, di pasta madre (lievito madre) essicata che permettono di usufruire degli stessi vantaggi di una doppia lievitazione.

Esiste una versione intermedia tra impasto diretto e indiretto: parliamo del semidiretto che prevede l'utilizzo della pasta di riporto (la parte d'impasto recuperata dal giorno precedente) nell'impasto.

TECNICHE DI IMPASTO

Come avete visto per la creazione di un impasto ci possono essere molte sfaccettature da prendere in considerazione ma non abbiamo ancora finito di elencarle: ora parleremo della pratica nella realizzazione di un impasto. Per affrontare il più direttamente possibile l'argomento senza perderci in chiacchiere, **andremo a prendere in esame un esempio di impasto che ci servirà da base per trarre tutte le considerazioni tecniche utili.**

ESEMPIO DI IMPASTO

Farina	1,5 kg
Acqua	1 l
Lievito secco	2-6 g
Sale	30 g
Olio	25 g

Come vedete questo impasto ha un'idratazione del 65% circa, la quantità di lievito secco oscilla dai 2 ai 6 grammi per litro di acqua e dipende dalla stagione in cui si sta lavorando l'impasto e dalla temperatura ambiente del laboratorio.

Logicamente andremo ad utilizzare più lievito se la temperatura è più bassa e viceversa, dal momento che nella lievitazione il lievito ha bisogno di calore per svilupparsi: più calore troverà e più lavorerà velocemente.

Ci avvicineremo ai sei grammi per litro (o chilo) di acqua verso l'inverno e ai due grammi verso l'estate.

Ricordate che se vorrete utilizzare un lievito differente come quello fresco dovrete rispettare le proporzioni spiegate nel capitolo precedente.

Con queste basse porzioni di lievito avremo una buona base per lavorare ad un impasto digeribile: lavorare con queste dosi è fondamentale; sbagliare abbondando con le quantità di lievito è uno degli errori più frequenti per un pizzaiolo poco esperto o forse poco "attento" alla qualità del suo prodotto.

Le quantità di ingredienti negli impasti per convenzione sono rapportate tutte per litro di acqua, così da semplificare tutti i calcoli per gli impasti più grandi, sia per la ristorazione che per la grande distribuzione organizzata (GDO).

Per capire meglio: se in un impasto dove vengono utilizzati 9 litri di acqua doveste calcolare le porzioni di farina, sale, lievito e olio utilizzando lo schema dell'impasto in tabella, basterà moltiplicare gli ingredienti per 9 (valore dell'acqua) e otterrete velocemente la ricetta per un impasto più grande e con le stesse proporzioni di ingredienti ed idratazione.

Un litro e un chilo di acqua sono quasi equivalenti, il loro valore è pressoché uguale:

il peso specifico dell'acqua è 999,97 kg/m³.

Continuiamo a trarre considerazioni dal nostro impasto base.

Ad impasto terminato ci sono diversi metodi per sfruttare la lievitazione, il migliore è realizzato con la tecnica del freddo che permette di ottenere una

corretta maturazione e non solo.

Inizieremo però dal metodo storico, il più classico, utilizzato spesso a casa e nella pizza napoletana, ossia la lievitazione a TA (temperatura ambiente). Ad impasto terminato (diretto o indiretto che sia), quest'ultimo viene lasciato lievitare ad una temperatura ambiente in genere abbastanza alta (25-30°) così da ottenere una lievitazione completa (raddoppio della massa di impasto) in sole 6-8 ore.

Una pizzeria in questo modo può fare l'impasto la mattina o ad ora di pranzo per utilizzarlo poi la sera stessa.

Nulla mette in dubbio la qualità del prodotto che viene realizzato con questa procedura: le migliori pizzerie napoletane ancora la usano e i risultati sono ottimi. Torno però a ricordarvi gli argomenti trattati in precedenza, in particolare l'importanza di una corretta maturazione e di una lievitazione lenta che permette di scomporre completamente le proteine, gli zuccheri e i lipidi contenuti nella farina.

Il modo migliore per ottenere un impasto piacevolmente digeribile è utilizzare la tecnica del freddo.

La tecnica del freddo può essere realizzata sia con farine deboli che con farine forti, ma senza alcun dubbio questa tecnica viene sfruttata al meglio con l'utilizzo di una farina forte che ha bisogno di una lunga lievitazione, così da permettere a sua volta una corretta maturazione.

Nel prossimo capitolo "Lievitazione e Maturazione" capirete meglio l'importanza di questo argomento che verrà trattato in modo più specifico così da comprendere a 360° questa tematica fondamentale.

La tecnica del freddo richiede la lavorazione degli ingredienti a basse temperature e la lievitazione viene effettuata in frigo in modo da rallentarla ed ottimizzarla.

Con il freddo la maglia glutinica si stira meglio e le proteine si legano ottimamente.

Armatevi di termometro alimentare o da cucina (disponibile anche su Amazon al prezzo di 15-20 euro circa): sarà indispensabile per tenere sotto controllo tutti i valori.



L'impasto durante la fase di impastamento viene scaldato dall'azione meccanica dell'impastatrice; la temperatura dell'impasto terminato non deve superare i 26-27°C.

Andare oltre questa temperatura significherebbe rovinare il prodotto: la temperatura finale corretta per un impasto deve essere sui 23-24°C circa, massimo 25°C.

Per ottenere questo risultato e permettersi di lavorare a queste temperature **è quindi doveroso partire da temperature iniziali basse.**

Come possiamo farlo facilmente?

BASTA GESTIRE LE TEMPERATURE DEGLI INGREDIENTI

Se gli ingredienti utilizzati per l'impasto verranno mantenuti a temperatura controllata, tutto questo sarà più facile.

Un impasto corretto realizzato con la tecnica del freddo prevede infatti l'utilizzo di acqua fredda di frigorifero; nella stagione invernale basta solo questo accorgimento per mantenere la temperatura dell'impasto entro le giuste soglie.

In certi casi per mantenere basse le temperature viene utilizzato direttamente il ghiaccio (tritato o a cubetti) al posto dell'acqua.

In estate molti scelgono la soluzione di refrigerare anche la farina tenendola nel frigo: in questo modo il pizzaiolo sarà più tranquillo, ridurrà il margine di errore e non dovrà essere in ansia per terminare l'impasto nel minor tempo possibile per paura che si scaldi troppo.

Per sapere con quale temperatura partiamo per realizzare l'impasto è necessario fare un semplice calcolo:

Temp. Acqua + Temp. Farina / 2

In questo modo controllerete fin da subito la temperatura.

Adesso possiamo parlare del procedimento dell'impasto utilizzando il rapporto di ingredienti dell'impasto in tabella.

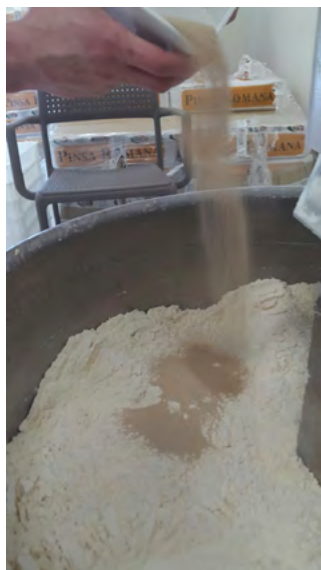
Elenco qui uno dei possibili procedimenti per realizzarlo con una farina di forza media (W 250-290).

Consideriamo un impasto da 25 kg con 10 litri d'acqua, quindi:

- Farina 15 kg
- Lievito secco 30 g (stagione primaverile)
- Sale 300 g
- Olio 250 g

Procediamo così:

1. Versare tutta la farina e il lievito nell'impastatrice
2. Azionare l'impastatrice per mescolare i due ingredienti (solo due giri)
3. Versare l'80 o il 90% dell'acqua (8-9 litri)
4. A temperatura d'impasto di 21°C circa aggiungere il sale
5. Versare il restante 10 o 20% dell'acqua
6. Versare a filo l'olio





FASE 4



FASE 5



FASE 6

Ad impasto terminato lasciare riposare la massa a TA (1 ora d'inverno, mezz'ora massimo d'estate).

Passato il tempo di riposo a TA spostare l'impasto nel frigo a temperatura controllata di 4°C circa.

L'impasto dovrà essere riposto in contenitori che possono permettere il raddoppio di volume della massa: quest'ultima potrà lievitare con un minimo di 24 ore ed un massimo che dipenderà dalla forza e dalle caratteristiche della farina utilizzata.

Dopo le 24 ore di lievitazione possiamo tirare fuori il nostro impasto e praticare lo staglio per la formazione dei panetti.

I panetti sono appunto le palline d'impasto (pesate) che vengono preparate per essere poi stese.

A staglio effettuato possiamo decidere se utilizzare le palline direttamente facendole tornare a temperatura ambiente oppure ricollocarle in frigo per continuare la lievitazione e migliorare ulteriormente la maturazione.

In quasi tutti i casi **la maturazione sarà completa dopo le 48 ore**, da questo momento lavoreremo con **un prodotto ottimo e al 100% delle sue potenzialità. Fino alle 96 ore la qualità rimane pressochè invariata.**

In ogni caso andando troppo in là con le ore (dalle 120 in su) il prodotto inizierà a perdere le sue caratteristiche, la forza della pasta e del lievito andrà a ridursi, aumenterà la difficoltà di lavorazione e i risultati in cottura non saranno dei migliori (rischio di poco rigonfiamento della pasta data l'azione ormai nulla del lievito).

Un ingrediente che agisce molto in funzione dell'impasto è il sale e ora capiremo perchè.

Il sale ha il potere di modificare il risultato di una pizza in base al suo diverso utilizzo.

Il concetto che chiunque deve ricordare è che **il sale in un impasto deve sempre essere inserito lontano dal lievito** (quindi in 2 fasi diverse e distinte).

Se questa regola non verrà seguita ci sarà un rischio altissimo di annullare il lavoro del lievito che è a tutti gli effetti un organismo vivente.

Generalmente il sale viene aggiunto dopo metà fase di impastamento quando si utilizzano farine medie o forti, altrimenti con farine deboli viene aggiunto all'inizio per aumentare la forza e la tenacità della maglia glutinica.

Nell'ultimo caso si dovrà attendere un pochino prima di aggiungere il lievito. Il sale viene utilizzato in porzioni che oscillano dai 20 g per litro fino ad arrivare a 50 g (pizza napoletana).

Con una farina come la "00" che è molto raffinata (abburattata), avremo una bassa presenza di sali minerali; di conseguenza per una "00" servirà più sale in rapporto ad una farina integrale che non è raffinata e quindi è già ricca di sali.

Una proprietà del sale è quella di ridurre lo sviluppo di anidride carbonica (gas carbonico) assicurando un prodotto omogeneo e un'alveolatura fine e regolare.



Utilizzando quantità di sale errate nell'impasto avremo delle brutte sorprese in fase di lavorazione e di cottura:

- un impasto con poco sale risulta colloso, molle e di scarsa consistenza, e la lievitazione si velocizza troppo data la poca resistenza del sale nei confronti del lievito;
- un impasto con tanto sale risulta molto "incordato" ¹ e quindi difficile da lavorare soprattutto in fase di stesura.

In fase di cottura il sale accentua il colore del cornicione (crosta della pizza), la croccantezza e l'aroma.

Il sale utilizzato in dosi eccessive sviluppa poco l'alveolatura facendo cuocere eccessivamente il cornicione della pizza.

L'argomento impasto sta per terminare e reputo corretto dare qualche informazione sulla pizza fatta in casa (impasto a mano e pesi degli ingredienti) Come detto all'inizio del capitolo anche impastando a mano e con una farina debole possiamo ottenere alte idratazioni.

¹ Incordato è un aggettivo che si associa ad un impasto che ha la maglia glutinica troppo tirata e forte. In fase di stesura si ottiene un'effetto rimbalzo, la pizza torna indietro e rimane piccola invece di allargarsi o allungarsi facilmente.

Ecco qualche dritta:

- Utilizzare acqua fredda
- Iniziare dall'acqua (in un contenitore) aggiungendo la farina a pioggia
- Sfruttare i primi 5 minuti di impastamento (tempo in cui si forma il glutine) per far assorbire più acqua possibile.

Anche in casa puoi utilizzare la tecnica del freddo seguendo le fasi descritte in precedenza.

Gli ingredienti che verranno utilizzati nell'impasto devono essere sempre pesati: in questo modo ci si avvicina più facilmente alla realizzazione di un prodotto ben fatto senza correre alcun rischio.

4.4. IMPASTATRICI

Ho ripetuto spesso durante questo capitolo il termine impastatrice: questo strumento

è indispensabile per ottenere risultati soddisfacenti, soprattutto per raggiungere alti livelli di idratazione.

E' necessario valutare la scelta dell'impastatrice ed imparare ad usarla correttamente in base alla tipologia di prodotto da realizzare.

In commercio sono presenti diversi tipi di impastatrici:

- a spirale (tra cui la classica planetaria casalinga)
- a braccia tuffanti
- a forcella

In tutte le impastatrici moderne possiamo trovare più velocità di impastamento, in genere due: la seconda velocità permette di impastare più velocemente e di stirare meglio la maglia glutinica.

Impastando più velocemente, la farina riuscirà ad assorbire maggiori quantità d'acqua realizzando così impasti più idratati.

La seconda velocità è quindi fondamentale per ottenere un impasto di alto livello.

Vediamo adesso le caratteristiche tecniche delle diverse impastatrici:

SPIRALE

Questa impastatrice è simile alla più conosciuta planetaria.

Il gancio impastatore ha la forma a spirale e ruota sul proprio asse in un'unica direzione, la vasca invece ruota su se stessa.

È la più utilizzata per la produzione di pizza e permette di realizzare composti ben amalgamati: **la spirale girando sul proprio asse stira e allunga perfettamente la maglia glutinica.**

Con la doppia velocità le idratazioni all'80% sono completamente alla sua portata. L'efficienza di questa macchina permette un ottimo sviluppo del glutine e una discreta ossigenazione dell'impasto che rimane però inferiore all'ossigenazione creata dalla forcina o dalle braccia tuffanti.

Per questo motivo gli impasti tendono ad incordare e a scaldarsi troppo (terminano con 9-10° in più rispetto alla temperatura iniziale), ed è necessario quindi fare attenzione alle temperature durante la lavorazione utilizzando acqua fredda e possibilmente la tecnica del freddo.



FORCELLA

L'impastatrice a forcella è molto duttile: è infatti adatta ad ogni tipo d'impasto, principalmente quelli poco idratati (35-50%).

Utilizzando le due velocità si può arrivare al 65%.

L'azione di questa impastatrice non surriscalda gli ingredienti, **infatti trasferisce solo dai 0 ai 2° di temperatura all'impasto e dona una giusta quantità di ossigeno.**

Per questo motivo l'impastatrice a forcella è la più indicata negli impasti di pizza napoletana che richiedono una buona ossigenazione e un basso grado di surriscaldamento.



BRACCIA TUFFANTI

L'impastatrice a braccia tuffanti è quella che ricorda di più il movimento dell'impasto a mano, le due braccia meccaniche riproducono un movimento altalenante verso l'impasto sollevandolo dal basso verso l'alto.

Questa macchina, come l'impastatrice a forcella, permette una buona ossigenazione ed è in grado di lavorare sia paste tenere (60-70% di idratazione) che paste più dure (40-50% di idratazione).

La temperatura trasmessa all'impasto è di 4-6°.

Questa impastatrice come quella a forcella è ad uso strettamente professionale, specialmente per impasti da grande distribuzione.



Abbiamo terminato questo fondamentale capitolo: vi consiglio di tenerlo a mente e di riguardarlo ogni tanto per mantenere saldi tutti i concetti principali.

Nel prossimo capitolo andremo ad approfondire due tematiche già accennate:

La lievitazione e la maturazione.

Vi ricordo che per qualsiasi dubbio o consiglio potete sempre contattarmi al mio indirizzo mail.

©

CAPITOLO 5

LIEVITAZIONE E MATURAZIONE

5.1. LA LIEVITAZIONE

La lievitazione, come avete visto nei precedenti capitoli, è una fase estremamente importante per la riuscita di qualsiasi preparazione (pizza, pane, dolci, biscotti ecc.).

Ci sarebbero tuttavia ancora un po' di cose da dire a riguardo: in questo capitolo faremo chiarezza sugli altri fattori che rendono importante la lievitazione.

Una corretta lievitazione oltre a permettere un buon ciclo di sviluppo del lievito nell'impasto, consente di ottenere un prodotto di livello. Gli errori che invece non permettono questo corretto sviluppo sono:

1. **QUANTITA' DI LIEVITO TROPPO ALTE: la pizza sarà carica di odore di lievito e la maturazione sarà brevissima rendendo così il prodotto poco digeribile.** La consistenza della pizza sarà granulosa, quindi brutta esteticamente e non buona a livello di gusto.
2. **FARINA TROPPO DEBOLE: con questo tipo di farina (W troppo basso) l'impasto realizzato sarà poco tenace e quasi privo di maglia glutinica, i tempi di lievitazione saranno ristretti e di conseguenza anche la maturazione sarà troppo breve.** Con questo tipo di farina non si potranno ottenere impasti facilmente lavorabili o ad alta idratazione.
3. **TROPPE ORE DI LIEVITAZIONE: oltre al problema delle poche ore di lievitazione (vedi due punti precedenti) c'è quello delle troppe ore: un impasto troppo vecchio e di parecchi giorni troverà il lievito presente in esso sempre più scarico o addirittura nullo. Tutto questo porta ad un prodotto che in cottura non si gonfierà e rimarrà biscottato.** Il lievito permette il rigonfiamento della pasta in cottura: più sarà alto lo shock nel cambio di temperatura da TA a quella del forno più sarà consistente il rigonfiamento della pasta. Con un lievito scarico o addirittura nullo sarà impossibile che la pizza si gonfi e diventi morbida e fragrante.
4. **TROPPO FREDDO: se l'impasto prende troppo freddo (spesso durante la tecnica del freddo) il lievito non si attiverà, le palline non si rigonfieranno e anzi si afflosceranno. Il prodotto non sarà lavorabile e necessiterà di un cambio di temperatura e un aumento dell'attesa prima di poter portare le palline a "giusto regime" per essere spianate.**

N.B.: Nella tecnica del freddo, a impasto terminato avrete bisogno di un po' di tempo (40-60 minuti in base alla stagione) per far partire e attivare il lievito a TA, dopodichè l'impasto potrà essere riposto in frigo.

Abbiamo appena visto le pratiche errate più comuni nella lievitazione ma ci sono anche delle dritte che possono essere sfruttate per ottimizzare il nostro impasto.

Possiamo partire da questi due concetti:

- **Quando si impasta, le molecole del glutine formano delle lunghe catene:** più si impasta, più queste catene diventano tenaci allineandosi una all'altra; al termine di un lungo impastamento si otterrà un fitto reticolo che donerà elasticità alla pasta.

- La massa d'impasto può essere rigenerata¹ (riattivazione del lievito) così come le palline che vanno poi fatte riposare e lavorate. **Il riposo aiuta il glutine a rilassarsi diminuendo l'elasticità e migliorando di conseguenza la facilità di stesura.**

Queste due nozioni sono utili per integrare una pratica molto valida ma poco utilizzata dai pizzaioli.

5.1.1. LA VENTILAZIONE

Il processo di ventilazione avviene ad impasto terminato: viene lasciata la "pasta" pronta ferma nell'impastatrice e in seguito vengono attese 1, 2 o 3 pause da 15, 20 o 30 minuti a scelta, al termine di ognuna delle quali l'impastatrice viene riaccesa dando tre giri di vasca all'impasto.

In termini tecnici nel processo di ventilazione avviene una reazione tra gli zuccheri semplici e i lieviti che in assenza di aria (anaerobiosi²) lievitano, asciugando e rafforzando l'impasto. Al termine di questa lavorazione l'impasto viene tolto e conservato in frigo a temperatura di 4-5°.

1 Per "rigenerare" si intende rimpastare velocemente l'impasto a mano o "rimpallettare" le palline restringendole qualora si fossero troppo ammorbidite o afflosciate.

2 L'anaerobiosi è la condizione di vita di diversi organismi il cui metabolismo non richiede la presenza di ossigeno molecolare O₂.

Al termine della ventilazione si ottiene:

- maggior forza e tenacità della maglia glutinica nell'impasto;
- maggior vita dei lieviti;
- aumento di potenziale del prodotto.

Il fine è quello di **dare consistenza alla pasta incrementando l'assorbimento di acqua.**

N.B.: Mettendo a confronto due panetti dello stesso impasto, uno ventilato e uno no, vi accorgete che il panetto dell'impasto ventilato lieviterà di più in altezza mentre l'altro risulterà più piatto.

Terminiamo il capitolo con la maturazione, argomento spesso sconosciuto o mal interpretato dai pizzaioli. Ne abbiamo già parlato, ora manca solo un piccolo approfondimento per fare vostra questa pratica.

5.2. LA MATURAZIONE

La maturazione rimane per molti pizzaioli un tabù probabilmente per una mancanza di passione o per un'eccessiva pigrizia nel lavorare il proprio impasto.

Ottenere una corretta maturazione richiede la giusta applicazione di alcuni metodi: **l'obiettivo è quello di far andare di pari passo lievitazione e maturazione, cosa che non potrebbe avvenire praticando una lievitazione a TA.**

Il tempo di maturazione non può essere condizionato ma quello della lievitazione sì!

Per questo motivo viene utilizzata la tecnica del freddo.

Procediamo per gradi:

La maturazione di un impasto è un processo che avviene nell'arco di un numero di ore che varia a seconda della forza della farina (se la farina è più forte serviranno più ore per una maturazione completa).

Tutto questo è importantissimo perchè è proprio durante questo processo che gli elementi complessi della farina come le proteine (gliadina e glutenina) e gli zuccheri vengono scissi chimicamente diventando elementi più semplici e quindi più facili da digerire.

E' proprio per questo motivo che ottenendo una giusta maturazione il nostro impasto sarà migliore, più buono e più digeribile.

Questa tabella raffigura le tempistiche per una corretta maturazione rapportata alle diverse farine:

W	Ore Maturazione
160-240	2-6
260-300	9-15
320	24
380	48
400	72

Le ore di cui parliamo sono quelle complessive partendo dall'impasto appena preparato.

Dopo aver letto questa tabella sicuramente capirete che utilizzando una farina debole non bisogna per forza attuare la tecnica del freddo per rallentare la lievitazione e dare quindi tempo all'impasto di maturare.

Nella maggior parte dei casi però, anche in relazione alla qualità della farina, vengono utilizzati W alti. Facendo lievitare l'impasto a TA (basterebbero 8 ore) non ci si potrebbe mai allineare con le tempistiche della maturazione di 24-72 ore, ed ecco quindi che entra in gioco la tecnica del freddo che rallenta la lievitazione e lascia all'impasto il tempo di sviluppare tutti i suoi processi di scissione delle parti complesse in modo minuzioso e preciso.

In tutto ciò è sicuramente consigliato utilizzare bassi quantitativi di lievito, dai 2 ai 6 grammi per litro d'acqua in base alla stagione: il gusto della pizza rimarrà intatto e la lievitazione non sarà frettolosa e forzata.

©



CAPITOLO 6

PALLINE E STESURA

6.1. CENNI INTRODUTTIVI SULLE PALLINE

Terminate le tematiche che riguardano la realizzazione dell'impasto passiamo ora alla fase successiva: le palline e la stesura.

Ora siete a conoscenza delle linee guida per realizzare un impasto ad hoc ma per arrivare al prodotto finale perfetto bisogna ancora studiare e conoscere al dettaglio qualche passaggio.

La realizzazione delle palline è l'ultima fase prima della stesura della pizza: in essa è necessaria un'ulteriore lievitazione per far sì che la pallina sia morbida e facilmente lavorabile nella stesura.

La temperatura delle palline deve essere controllata. In base alla gradazione raggiunta dovremmo sapere come comportarci: **se la pallina si scalda troppo potrebbe "collassare", diventerebbe appiccicosa e il glutine si indebolirebbe al punto da non riuscire a trattenere più gas.**

In questo caso la pizza che andremmo a cuocere non gonfierebbe molto in cottura e perderebbe la sua morbidezza. Ciò avviene quando la pallina arriva a 25°C o più.

Se le palline fossero troppo fredde invece, la stesura risulterebbe difficoltosa aumentando così il rischio di bucare il disco di pasta.

Il glutine rimanendo freddo mantiene la maglia glutinica eccessivamente tirata, la pallina resta incordata e fa resistenza complicando la stesura a mano.

Il risultato da ottenere è un corretto rilassamento del glutine così da permettere una veloce stesura della pasta.

La temperatura perfetta delle palline prima di stenderle dovrà essere quindi di 21-23°C. E' evidente che la maggiore difficoltà stia proprio nel portare le palline alla giusta temperatura regolandosi in base alle diverse stagioni.



Le palline in genere escono dal frigo a temperatura di 4-5°C dopo la lievitazione con tecnica del freddo.



Per "portare" le palline a 21-23°C il metodo migliore è sfruttare una zona o uno strumento che ci permette di emanare 30-40°C: in questo modo verrà raggiunta la temperatura ottimale in 30-40 minuti circa.

Molti forni, soprattutto quelli elettrici e quelli più moderni, hanno un ripiano che funge da stufa (regolabile fino a 40-50°) che viene utilizzato proprio per ospitare le cassette con le palline.



Forno con ripiano stufa

Questo è sicuramente il metodo più comodo e veloce, soprattutto nelle stagioni fredde in cui non si possono sfruttare alte temperature ambientali.

In estate spesso la temperatura interna delle cucine di ristoranti e pizzerie è superiore ai 30°C: sicuramente non gioiremo per il caldo che dovremo sopportare ma le nostre palline andranno a regime in poco tempo sfruttando la temperatura ambientale.

Questo fattore è molto importante soprattutto quando si lavora in un locale e si deve rendere veloce e funzionale il servizio; il tempo risparmiato per far arrivare le palline alla giusta temperatura è prezioso e permette di lavorare con il prodotto perfetto senza troppi affanni.

Lavorando le palline in inverno ci troveremo a lavorare all'incirca ad una temperatura di 18-20°C. In questo caso i tempi di attesa per arrivare a temperatura con le palline saranno lunghi (90-120 minuti) e di conseguenza la preparazione al servizio (pranzo o cena) per il pizzaiolo risulterà più difficoltosa.

La serenità nel lavoro è fondamentale soprattutto in lavori impegnativi e di responsabilità come il pizzaiolo, pertanto è importante tutelarsi ed organizzarsi al meglio.

Adesso capirete l'importanza della funzione "STUFA" del forno che permette di ottimizzare i tempi e di migliorare la qualità del prodotto.

Per una dimenticanza potreste lasciare aperte o senza tappo le cassette per le palline che potrebbero prendere troppa aria e seccarsi nella parte superiore; questo problema può essere risolto reidratando le palline con dell'acqua utilizzando uno spruzzino, così da far riammorbire la parte di "crosta" che si è creata.



Mi raccomando, occhio a non esagerare con l'acqua!

6.2. STAGLIO

Dopo aver fatto sbollare il nostro impasto arriva il momento dello staglio e la formazione delle palline.

Per fare bene e velocemente le palline si ha bisogno di manualità e pratica; sicuramente i risultati ottenuti all'inizio saranno deludenti e le palline saranno di forme non classificabili.

Ci vorrà un po' di tempo e pazienza per trovare la tecnica giusta; **ognuno ha un suo metodo ma la cosa importante è che la pallina sia chiusa correttamente e nel minor tempo possibile.**



Immaginate di lavorare in una pizzeria che sforna 400-500 pizze al giorno: se impiegaste tanto tempo nel fare le palline sarebbe la vostra fine!

Dal momento che questo è un corso scritto e non LIVE, per quanto riguarda la realizzazione delle palline e la stesura della pizza vi linkerò un po' di video per fare pratica e iniziare a capire i movimenti.

Guarda i video sulla Chiusura delle Palline:



LINK VIDEO 1



LINK VIDEO 2

COME VEDETE NELLE DIMOSTRAZIONI LA PARTE INFERIORE DELLA PALLINA DEVE ESSERE CHIUSA PER BENE, I LEMBI DI PASTA DEVONO ESSERE SOVRAPPOSTI PER FAR RIMANERE SERRATA LA PALLINA.

6.3. PESI E DIMENSIONI

Un'altra cosa da sapere è che per ogni tipo di pizza che vogliamo fare (teglia, tonda, pala ecc.) la pallina sarà differente sia come forma che come peso.

Una pizza tonda richiede una pallina sferica, tonda, e il suo peso deve oscillare di norma dai 180 ai 250 grammi in base alle abitudini e alla scelta delle pizzerie.

Per una pizza in teglia servirà una pallina di peso compatibile con la grandezza della teglia (ad esempio 600 g, 800 g, 1200 g), e la sua forma dovrà essere predisposta per facilitare la stesura:

Sferica ed allungata, non tonda, a forma di ellisse.

Stessa forma anche per la pala, il peso in questo caso è rapportato alla lunghezza e alla grandezza della pala.

Nei capitoli successivi troveremo questi argomenti trattati uno per uno, approfondiremo le quantità di peso e le modalità per calcolarle convenzionalmente.

6.4. LE CASSETTE PER LE PALLINE

Le palline devono essere riposte in cassette di servizio di plastica apposite (prima si usavano in legno ma adesso sono proibite dalle regole HACCP).

Una cassetta standard ospita fino a 15 palline da 200 grammi circa.



Le cassette andrebbero leggermente "bagnate" o "spolverate" con una pioggia di spolvero utilizzando: semola, farina o un mix delle due realizzato a piacere dal pizzaiolo.

Questo avviene per non far attaccare troppo la base delle palline alle cassette.

Molti abbondano con lo spolvero mettendone tanto anche sulla parte superiore della pallina ma ciò non è particolarmente utile. Come detto prima, può invece tornare utile metterlo sotto per velocizzare la presa della pallina senza

che ci si attacchi alle dita, così da procedere subito alla stesura ottimizzando i tempi.

Le cassette vanno "spolverizzate" ma con giusto criterio e senza esagerare, altrimenti in caso d'impasto particolarmente umido (vedi pizza in teglia) si creerà un grumo secco sul fondo o sulla superficie della pallina.

Nella pizza tonda la possibilità di creare questi grumi diminuisce perchè l'impasto è più asciutto.

6.5. RIGENERO PALLINE

Tutte le palline quando vengono realizzate iniziano una seconda lievitazione, successiva a quella dell'impasto ancora in massa.

Questa lievitazione serve da preparazione alla pallina prima di essere stesa, così da trovarla più morbida e più facilmente lavorabile.

In certi casi però le palline rimangono per troppo tempo senza essere utilizzate: assisteremo quindi ad una perdita di forza del lievito e ad un eccessivo rilassamento delle palline che si afflosceranno su se stesse.

Questo risultato porta ad una **cattiva resa in cottura**: il lievito ormai non più attivo, non parteciperà positivamente al rigonfiamento della pasta quando sarà a contatto con le alte temperature del forno.

Il risultato causerà **una sensibile perdita di morbidezza e la pizza tende-**

rà ad essere più biscottata e a bruciarsi prima.

Per ovviare a questo problema c'è una soluzione: **rigenerare le palline ormai troppo rilassate restringendole di nuovo** (rimpallettare).

A livello pratico **deve essere riportata la pallina come era nel suo stato iniziale**, di modo che il lievito in essa verrà riattivato e l'impasto si comporterà bene durante la cottura.

Nel rigenero delle palline bisogna essere scaltri e calcolare le tempistiche di utilizzo: se la pallina dovesse servire nell'arco di poco tempo, non dovrà essere chiusa o stretta troppo; viceversa se servirà dopo qualche ora, dovrà essere rigenerata chiudendola e serrandola di più.

Tutto questo va tenuto in considerazione perchè la pallina avrà bisogno di tempo per rigonfiarsi ed arrivare alla giusta consistenza.

6.6. STESURA

Dopo aver capito come trattare le palline, è arrivato il momento di stenderle. Stendere la pizza è una fase importantissima e può variare considerevolmente il valore finale di un prodotto: **lo stesso impasto lavorato allo stesso modo ma spianato diversamente darà risultati differenti.**

Per ottenere una buona stesura occorrono le mani esperte e veloci di un bravo pizzaiolo.

Il metodo utilizzato cambia a seconda della pizza che vogliamo realizzare (tonda, pala, teglia ecc.). Una cosa sicura è che il miglior modo per stendere o spianare una pizza è con le mani: **mai utilizzare mattarello o macchine come lo schiacciapizza.**



Il motivo è semplice, in quanto **tutto il nostro lavoro d'impasto con le giuste farine, la giusta idratazione, la giusta lievitazione e maturazione risulterebbe nettamente penalizzato.**

Stendendo la pizza con metodi differenti dalla stesura a mano otterremmo un **eccessivo stress della pasta**; inoltre il gas formatosi nell'impasto verrebbe disperso diminuendo di gran lunga il potenziale del prodotto finale che non potrà più risultare morbido e fragrante.

Nei successivi capitoli vedrete come "trattare" i diversi tipi di pizza durante la stesura con relativi video di approfondimento.

6.6.1. SPOLVERI

Gli spolveri sono parte integrante nella stesura di una pizza: è proprio grazie al loro utilizzo che personalizziamo la lavorazione e il metodo.

Il ruolo dello spolvero è quello di rendere la stesura scorrevole evitando che la pizza si attacchi sul piano di lavoro (o spianatoia).

Lo spolvero serve appunto per spolverare il banco.

Una cosa da ricordare dopo aver spianato la pizza è quella di **"sgrullarla" o scuoterla leggermente prima di poggiarla sul banco per condirla**, in modo da eliminare lo spolvero in eccesso che potrebbe alterare il sapore della pizza durante la cottura.

I diversi spolveri utilizzati correttamente oltre a rendere più facili le operazioni di stesura donano un diverso sapore alla pizza.

Gli spolveri utilizzati possono essere: di semola, di farina o addirittura di riso (farina di riso termotrattata, spolvero bianco).

Questi tipi di spolvero possono essere utilizzati anche mixandoli: si possono creare mescole con il 70% di farina e il 30% di semola; ognuna avrà le sue caratteristiche e si abbinerà al meglio con il tipo di pizza da realizzare.

CAPITOLO 7

CONDIMENTI E FARCITURE

7.1. INTRODUZIONE

La pizza per essere buona al palato, oltre ad essere ben maturata e ben cotta, deve avere **i giusti condimenti, abbinati con gusto e conoscenza delle materie prime.**

Adesso si punta ad un prodotto sempre più ricercato che prevede farciture *gourmet* e da chef; tutto questo fa parte ormai del comune mercato della ristorazione ed è sicuramente un salto di qualità per la mansione del pizzaiolo.

Pizza chef è il termine che sentiamo sempre più spesso e va a denotare il cambio di rotta che sta intraprendendo questa professione.

Una cosa importante da sapere è il peso utilizzato per ogni singolo ingrediente su ogni pizza: solo in questo modo si potrà realizzare un *food cost* e quindi un piano di bilancio o un *business plan* per l'apertura di un'attività.

E' fondamentale sapere quanto ci costa realizzare una singola pizza al dettaglio per poter decidere di conseguenza il prezzo di vendita (considerando tasse e altri costi da sostenere).

Vediamo ora come ottimizzare l'utilizzo degli ingredienti per le farciture, partendo da uno degli elementi principali.

7.2. IL POMODORO

Il pomodoro, come tutti sapete, è parte integrante di molte pizze e si può trovare di tutti i tipi; la maggiore varietà e qualità si può rintracciare sicuramente in Italia.

Il **pomodoro in scatola** è il più utilizzato nella ristorazione e viene scaricato in grandi quantità nei vari ristoranti e pizzerie; il suo prezzo è inferiore in confronto ad un pomodoro fresco ma la sua qualità può essere ottima se viene acquistato dal giusto fornitore.

Il pomodoro deve essere utilizzato sapientemente:

- Non deve essere utilizzato in quantità eccessiva sulla pizza, poiché rischierebbe di bagnarla troppo facendola attaccare alla pala o al piano di lavoro e durante la cottura i risultati non sarebbero soddisfacenti

- Nel caso di pizza rossa o marinara, può essere impiegato in quantità maggiore vista la presenza scarsa di altri ingredienti
- Nella preparazione al servizio il pomodoro viene preparato in differenti modi, ognuno può speziarlo e condirlo a modo suo utilizzando la propria ricetta

Nel condire il pomodoro è bene sapere la differenza fra l'utilizzo di olio EVO (extravergine d'oliva) e olio di semi: **l'olio EVO è più denso e acido, non amalgama bene e ritorna in superficie.**

In questo modo il pomodoro non viene insaporito correttamente.

Inoltre l'olio EVO trasmette eccessiva temperatura al pomodoro asciugandolo troppo (l'olio EVO agisce da ponte termico).

L'olio di semi invece si emulsiona meglio e lascia il pomodoro più morbido e lucente anche dopo la cottura (più umido).

Grazie alla maggiore umidità presente viene semplificato eventualmente anche lo scioglimento della mozzarella sulla pizza.

Sicuramente sarai sorpreso da questo ma **utilizzando l'olio di semi per condire il pomodoro si ottiene una migliore resa del prodotto.**

Per sostenere al meglio le spese, una delle pratiche utilizzate è quella di diluire il pomodoro con una parte di acqua: il prodotto rimane comunque inalterato.

Logicamente la porzione di acqua non deve essere eccessiva ma rapportata al tipo di pomodoro che utilizziamo.

Il **pomodoro fresco** può essere utilizzato a nostro piacimento: tagliato nelle forme e nelle dimensioni che preferiamo per essere poi messo sulla pizza.

Con il pomodoro fresco uno dei migliori abbinamenti è sicuramente quello con la mozzarella di bufala.

Questo pomodoro a differenza di quello pelato in scatola, può essere utilizzato sia in cottura che in uscita (dopo la cottura) ed è ottimo per pizze condite a freddo molto richieste nella stagione estiva.

I migliori pomodori da utilizzare sulla pizza sono tutti di marchio italiano:

- Piennolo (Campania)
- San Marzano (Campania)
- Pachino (Sicilia)

Questi fantastici prodotti vanno utilizzati e trattati con il giusto riguardo sia per quanto riguarda la conservazione che per le quantità utilizzate sulla pizza.

E' necessario fare attenzione all'utilizzo del prodotto per ogni pizza tenendo presente il costo al chilo.

7.3. LA MOZZARELLA

La mozzarella è l'ingrediente fondamentale per la realizzazione di una pizza: può essere prodotta con latte vaccino o con latte di bufala (mozzarella di bufala).

Questo ingrediente più di tutti gli altri richiede particolare attenzione nella scelta della qualità.

La mozzarella infatti dona buona parte del sapore finale in una pizza. Anche in questo settore i migliori prodotti provengono dal territorio italiano.

Come condimento **la mozzarella da utilizzare dovrà essere il più asciutta possibile**, evitando così che la pizza rimanga troppo bagnata o umida.

Questo punto è fondamentale e va rispettato assolutamente. La mozzarella di bufala di norma è quella più fornita di siero (latte) e quindi più umida: in questi casi le mozzarelle vengono tagliate e messe a sgocciolare per diverse ore oppure vengono strizzate e tritate per essere pronte all'uso.

La mozzarella di bufala grazie al suo sapore eccezionale nella maggior parte dei casi viene utilizzata a crudo (in uscita) sulla pizza per esaltare il suo sapore.

La normale mozzarella, di latte vaccino o fior di latte (mix latte vaccino e di bufala), viene invece già fornita asciutta: tagliata alla julienne o in forme lunghe e cilindriche che dovranno essere successivamente tritate.

Questo ingrediente **è uno dei maggiori costi per un'attività visto il suo grande utilizzo**, pertanto devono essere tenute sotto controllo le quantità impiegate.

In una pizza al piatto (180-250 grammi d'impasto) la quantità corretta di mozzarella da usare è di 100 grammi.

7.4. I FUNGHI

I funghi sono un altro ingrediente molto richiesto nella pizza: ne esistono di più tipi e vengono preparati in modi diversi prima dell'utilizzo; ognuno ha un suo sapore ed è indicato per diversi abbinamenti.

I funghi più utilizzati sono:

- Champignon
- Porcini

I **funghi champignon** vengono tagliati finemente, sono spesso abbinati a uova o insaccati e la loro cottura avviene tutta in forno. Se si utilizza il fungo trifolato, esso viene preparato in anticipo e cotto con olio e spezie.

Questo fungo è carico di acqua e quindi molto umido, pertanto **deve essere conservato e fatto asciugare per bene**, evitando che diventi cattivo in pochi giorni.

E' importante che il fungo perda tutti i suoi liquidi o la maggior parte di essi per non lasciare la pizza eccessivamente umida dopo la cottura.

Un consiglio è di lasciare i funghi vicino a fonti di calore o vicino al forno dopo averli tagliati, così da asciugarli più velocemente.

I **funghi porcini** sono più costosi e più saporiti, vengono utilizzati principalmente trifolati e sono abbinati con ingredienti più ricercati, spesso per realizzare pizze *gourmet*.

A differenza dello champignon, il porcino è utilizzato in pezzi più grandi e consistenti e può essere sia in scatola che fresco.

7.5. I FORMAGGI

Sono molti i formaggi da poter utilizzare sulla pizza e ognuno è adatto a diversi abbinamenti: possono essere a pasta molla, dura, cruda, cotta o in altre varianti; i sapori variano in base alla stagionatura e possono essere più dolci o più salati. Tra i tanti possiamo trovare:

- Il **parmigiano**, dal sapore forte e deciso (il più conosciuto è il parmigiano reggiano); questo ingrediente è utilizzato in piccole quantità insieme alla mozzarella per insaporire ulteriormente la pizza Margherita.

E' ottimo anche per altre pizze e abbinamenti.

- Il **pecorino**, molto saporito e buono sia con le carni che con le verdure; i più utilizzati sono quello romano, quello toscano e quello sardo.

- La **provola**, dal sapore dolce e delicato, proveniente dalla regione Campania; la migliore specialità è il favoloso **provolone del Monaco**, molto utilizzato nella realizzazione della pizza nel sud Italia.

- Il **silano**, dal sapore simile alla provola, proveniente dalla regione Calabria.

Altri formaggi utilizzati sono quelli a pasta molle, tra cui il gorgonzola, la robiola, lo stracchino e la ricotta.

Spesso questi ingredienti vengono spalmati sulla pizza calda (principalmente stracchino, ricotta e robiola) esaltando al massimo i sapori.

7.6. I TUBERI E LE VERDURE

Tra i tuberi troviamo principalmente le patate e la cipolla.

Le **patate** sulla pizza sono utilizzate in tantissimi modi: lesse (bollite), fritte, tagliate fine a lamelle o a pezzi più grandi.

Possono essere condite con più spezie come il rosmarino, il timo e il prezzemolo, e vengono abbinate con successo ad insaccati e mozzarella.

Le patate che andranno cotte da crude sulla pizza devono essere tagliate finissime così da permettere la completa cottura nei pochi minuti in cui la pizza è in forno.

Nel caso contrario, le patate tagliate più grandi dovranno essere cotte in precedenza.

Questo tubero non lega particolarmente nelle pizze che comprendono il pomodoro, mentre l'abbinamento con la mozzarella è molto indicato.

La **cipolla** viene utilizzata principalmente nelle pizze con tonno, fagioli o condimenti piccanti, poiché le sue caratteristiche legano molto bene con questo tipo di ingredienti. Le cipolle si possono trovare di più tipi: le più usate e conosciute sono **la cipolla rossa di tropea (più leggera e meno invadente nel sapore) e la cipolla bianca.**

Le **verdure** più indicate per farcire una pizza sono sicuramente le melanzane, le zucchine e i peperoni.

In genere le melanzane vengono tagliate a cubetti, le zucchine a rondelle e i peperoni a listarelle o rondelle.

Queste verdure **richiedono di essere preparate preventivamente visti i tempi di cottura (10-20 minuti) che non coincidono con la cottura di una pizza (2-3 minuti).**

Le verdure preparate saranno poi utilizzate come condimento per la pizza e termineranno la loro cottura in forno.

7.7. GLI INSACCATI

In questa sezione troviamo gli ingredienti più saporiti che donano più gusto ad una pizza.

La carne più utilizzata per gli insaccati è senza dubbio quella di maiale da cui provengono **prosciutto**, **salame**, **ciauscolo** e **mortadella** di ogni tipo, senza dimenticare la **salsiccia**, di grosso utilizzo nelle pizzerie di tutto il mondo.

Per questi insaccati troviamo anche delle varianti più piccanti: la **ventricina** (salame piccante) o la **nduja**, prodotto tipico calabrese altamente piccante e saporito, costituito da carne di maiale, spezie e una buona dose di peperoncino.

Non tratteremo nel particolare i singoli prodotti (prosciutti, salami, mortadelle ecc): in questo capitolo l'obiettivo è conoscere le basi dei condimenti e delle farciture.

7.8. IL PESCE

Il pesce è l'elemento più prelibato e costoso ma non tutti i tipi di pesce sono consoni al condimento di una pizza.

Varietà di pesce come l'orata, la spigola, il rombo, la cernia o il pesce spada, non sono indicate come condimento per una pizza.

I **frutti di mare** o le **cozze** possono essere impiegati più facilmente e con maggior successo.

Il tonno e le acciughe (spesso in scatola) sono invece le due qualità di pesce più utilizzate per condire una pizza.

Le **acciughe** (alici sotto sale) sono perfette per dar sapore a pizze con pochi ingredienti dato il loro gusto forte e salato.

Il **tonno** viene spesso utilizzato nelle pizze con olive o cipolla.

Entrambi gli ingredienti si abbinano molto bene con il pomodoro e la mozzarella.

7.9. LE SPEZIE

Le spezie hanno il lieto compito di dare sapore a molte pietanze e preparazioni e fanno parte degli ingredienti di diverse pizze, soprattutto *gourmet*.

L'utilizzo delle spezie nella pizza è sempre associato al tipo di ingredienti che andranno sul disco di pasta: l'**origano** è buono con il pomodoro (fresco e in scatola) e con altre verdure, il **rosmarino** è ottimo sulle focacce o sulle patate, il **prezzemolo** sulle patate, sul pesce e sulle verdure.

A chiudere il cerchio troviamo le spezie piccanti più comuni, il **pepe** e il **peperoncino**, che stanno bene su quasi tutte le pizze, anzi su alcune il loro utilizzo è particolarmente consigliato.

7.10. LE CREME E I PESTI

Nella pizza moderna che punta ad un alto grado di digeribilità e ad abbinamenti *gourmet*, le CREME e i PESTI stanno trovando sempre più spazio.

Tra le **creme** più utilizzate troviamo:

- Crema di Carciofi
- Crema di Tartufo
- Crema di Funghi
- Crema di Formaggi

Sono tutte ottime per creare abbinamenti gustosi; esistono anche altri tipi di creme ma quelle qui elencate sono le più utilizzate e apprezzate.

Stesso discorso si verifica con i **pesti**, **ottimi da abbinare per qualsiasi condimento;** tra i più richiesti troviamo:

- Pesto alla Genovese
- Pesto di Pistacchio
- Pesto di Basilico
- Pesto di Zucchine

Tutti i prodotti elencati in questo paragrafo sono distribuiti in scatolame da fornitori addetti alla ristorazione. Scegliendo le giuste marche/aziende si potrà contare su un prodotto di qualità e ottimo per il servizio.

Le creme e pesti possono essere realizzati in casa o nella pizzeria/ristorante così da servire un prodotto fresco e artigianale.

7.11. LO SCATOLAME E IL SOTT'OLIO

Come detto in precedenza, per una piccola percentuale di ingredienti utilizzati in un menù possiamo fare affidamento a cibi non freschi ma inscatolati, tenuti sott'olio o sott'aceto. Ciò è consigliabile solo se ci affidiamo a ditte riconosciute e che lavorano prodotti di qualità.

Lavorare con cibo in scatola diminuisce sensibilmente i tempi di preparazione prima del servizio e per questo a volte è necessario farne uso, soprattutto in pizzerie che lavorano con un menù vasto e ricco di ingredienti.

Immaginate di preparare ogni giorno una linea di 40-50 varianti di ingredienti freschi:

Sarebbe letale!

Quindi è bene affidarsi a questi prodotti ma solo se vengono scelti con la giusta cura.

Il pizzaiolo avrà il compito di controllare minuziosamente tutte le scadenze e i tempi di conservazione dei prodotti in scatola.

La conservazione, soprattutto nei cibi sott'aceto e sott'olio, è fondamentale: su alcune di queste confezioni vengono applicate delle chiusure ermetiche.

I prodotti contenuti nello scatolame sono sottoposti a trattamenti termici così da permettere la stabilizzazione e la conservazione a temperatura ambiente per lunghi periodi (tonno, pelati, acciughe, pesto e sughi pronti).

Lo stesso procedimento può essere realizzato con le preparazioni casalinghe di conserve come marmellata, passata di pomodoro e sott'aceti.

I barattoli e i vari contenitori possono essere conservati a temperatura ambiente anche per lunghi periodi (1-5 anni).

Dopo l'apertura è necessario conservare lo scatolame in frigorifero ma i tempi di conservazione si ridurranno notevolmente (il prodotto nella maggior parte dei casi dovrà essere consumato entro una settimana).

7.12. LA FRUTTA E I DOLCI

La pizza dolce o con la frutta è ormai richiestissima nelle pizzerie e viene apprezzata da tutti; solo fino a pochi anni fa non era ancora considerata e molte persone erano scettiche sulla riuscita di questo abbinamento (impasto della pizza salato-condimento dolce).

I risultati invece sono arrivati in poco tempo: adesso **dolci** e **frutta** sono utilizzati per realizzare ottime **pizze dessert** e **vengono spesso ordinate proprio al posto del dolce, dopo un pasto a base di pizza.**

Tutto questo è reso possibile dallo studio degli impasti e dalla ricerca del prodotto digeribile, pratica sempre più seguita dai pizzaioli moderni.

Immaginate di mangiare una pizza lievitata e maturata non correttamente con conseguente sensazione di sazietà: avreste il coraggio di ordinare un'altra pizza come dessert?

Sicuramente no! Sarebbe già difficoltoso riuscire a terminare la prima pizza. Gli abbinamenti fra dolce e frutta più utilizzati sono: fragole e crema di nocciole, crema e frutta mista o frutti di bosco, oppure le molte **rivisitazioni di dolci esistenti come ad esempio il tiramisù.**

I frutti più utilizzati per le pizze dessert sono pere, mele, pesche, fragole, frutti rossi e frutti di bosco, ottimi per abbinamenti con crema, panna o cioccolato.

Siamo solo agli albori di questa usanza e sicuramente troveremo tante varianti e novità nel corso degli anni grazie anche alle diverse tradizioni culinarie del mondo.

7.13. LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE

Il lavoro del pizzaiolo, oltre a richiedere capacità organizzative e velocità di esecuzione, ha molte responsabilità tra cui: gestione del forno, gestione degli ingredienti, cura nella presentazione del prodotto, pulizia e molto altro ancora.

Tra il "molto altro ancora" un argomento che bisogna trattare è sicuramente quello riguardante le **allergie** e le **intolleranze.**

Le persone con questi disturbi alimentari spesso sono turbate dall'idea di mangiare fuori casa perché non hanno la sicurezza che i piatti da loro ordinati vengano preparati con le giuste precauzioni.

Nel caso di dimenticanze o poco impegno da parte dello chef o del pizzaiolo, i clienti intolleranti o allergici potrebbero ricevere delle brutte sorprese.

Approfondiamo il significato di questi due disturbi alimentari.

L'**allergia** è una reazione esagerata del sistema immunitario: l'alimento a cui si è allergici viene recepito come estraneo dall'organismo con conseguenze dannose anche se ingerito in minuscole quantità.

L'**intolleranza** invece è differente, il sistema immunitario non viene coinvolto e solo un'assunzione abbondante di un determinato alimento porterebbe lo stomaco ad una difficile digestione.

Capirete quanto è importante per un pizzaiolo sapersi comportare di fronte a queste necessità.

Esempio:

Se un cliente è allergico ai latticini, **sarà d'obbligo per il pizzaiolo andare al lavaggio per pulire bene le mani** che sono sempre a stretto contatto con mozzarella e latticini di vario tipo.

In questo modo verrà eliminata ogni possibile traccia dell'ingrediente contaminante.

7.14. TRADIZIONI CULINARIE

In questo corso prendiamo spesso come esempio le abitudini europee, in particolare quelle italiane. E' bene però considerare le culture degli altri continenti.

La pizza può essere straordinaria utilizzando prodotti tipici provenienti da tutto il mondo.

La cosa più bella e gratificante è abbinare i sapori correttamente facendo esplodere il gusto e le sensazioni di piacere durante l'assaggio.

CAPITOLO 8

PIZZA TONDA E CENNI DI PANIFICAZIONE

In questi capitoli sui diversi tipi di pizza (tonda, pala, teglia, pinsa ecc.) andremo a specificare e schematizzare le differenze che possono esserci in fase d'impasto e di cottura.

Tutte le basi fondamentali del pizzaiolo sono state trattate nei precedenti capitoli, adesso è necessaria una piccola rifinitura sui particolari.

Inizieremo dalla classica pizza tonda che viene realizzata in diversi modi:

8.1. LA PIZZA NAPOLETANA

La pizza tonda più conosciuta è quella napoletana, un vero e proprio simbolo italiano venerato ed esportato in tutto il mondo. **Le sue particolarità sono la morbidezza della pasta dopo la cottura e il cornicione rigonfio.**

Oggi la pizza napoletana viene condita in vari modi, dai più tradizionali ai più innovativi, ma il primo vero condimento riconosciuto risale al 1889:

A Napoli, in onore della Regina Margherita in visita nella città partenopea, nacque la Pizza Margherita, la più classica e più conosciuta, presente in tutti i menù del mondo.

Il pizzaiolo Raffaele Esposito creò la pizza utilizzando pomodoro, mozzarella e basilico, rappresentando i tre colori della bandiera italiana.

La pizza napoletana nel corso degli anni è stata imitata da tutti e in tutto il mondo con scarsi risultati.

Per rendere il prodotto unico, originale e realizzabile da pochi eletti, qualche anno fa **è stato stipulato un protocollo che racchiude tutte le procedure da rispettare per produrre un'autentica pizza napoletana, anche detta Pizza Verace Napoletana.**

Questo riconoscimento può essere assegnato solo a chi segue alla lettera il protocollo e viene certificato da un distintivo che sarà poi esposto nelle pizzerie napoletane riconosciute.





Nella pizza napoletana viste le alte temperature di cottura, le tempistiche di infornata e sfornata sono velocissime, pertanto nella postazione di lavoro i pizzaioli si organizzano occupandosi ognuno di un compito; troviamo:

- L'addetto alla stesura (stende e condisce le pizze)
- L'addetto al forno (inforna e sforna le pizze)

In questo modo possono essere gestite le tempistiche frenetiche di questa lavorazione.

Veniamo adesso alle dosi per l'impasto e alla procedura senza andare nel dettaglio specifico del protocollo (se siete interessati potete trovarlo facilmente sul web).

Per la pizza tonda parliamo sempre d'impasto diretto.

Impasto

Ingrediente	Peso
Farina di forza media	1,7-1,8 kg
Acqua	1 l
Lievito secco*	3 g
Sale	50 g

* Con lievito fresco utilizzate 8-9 g

Procedimento

- Versare l'acqua nell'impastatrice
- Sciogliere il sale
- Aggiungere il 10% della farina
- Aggiungere il lievito
- Aggiungere un po' alla volta la restante farina (90%)

La fase d'impasto terminerà dopo aver raggiunto il PUNTO DI PASTA, termine utilizzato a Napoli per definire la corretta consistenza dell'impasto che dovrà essere morbido, elastico e non appiccicoso al tatto.

L'operazione deve durare 10 minuti.

Come avete notato questo procedimento d'impasto ha una particolarità: viene aggiunto prima il sale del lievito. **Se questa operazione viene svolta correttamente non ci saranno problemi per l'azione del lievito, il sale non disturberà il suo lavoro.** Vi sarete accorti che tra il sale e il lievito viene inserita appositamente una piccola quantità di farina proprio per evitare il contatto diretto.

In questo tipo d'impasto non viene utilizzato l'olio perchè nella tradizione della pizza napoletana deve essere aggiunto a crudo al termine della cottura, in modo da **esaltare i sapori e i fantastici odori dei prodotti campani** (mozzarella, pomodoro, basilico).

Lievitazione

Per la pizza napoletana molte pizzerie praticano ancora la lievitazione a temperatura ambiente (6-8 ore); inutile dirvi che **con l'utilizzo della tecnica del freddo i risultati sarebbero ancora più entusiasmanti.**

Pesetti o Palline

I "pesetti" come sono chiamati a Napoli oscillano tra i 180 e i 250 g.

Stesura

La stesura e la cottura sono le ultime due fasi per la realizzazione di una pizza e nella pizza napoletana sono le più caratterizzanti.

Adesso vedremo perchè.

Il cornicione rigonfio è dovuto proprio alla tecnica di stesura a mano in cui vengono accuratamente lasciati i bordi del disco di pasta più alti.

Nei link qui sotto troverai dei video sulle diverse stesure:



LINK VIDEO STESURA PIZZA NAPOLETANA 1



LINK VIDEO STESURA PIZZA NAPOLETANA 2

Cottura

Il perfetto rigonfiamento del cornicione e la morbidezza della pizza sono dovuti ad una veloce cottura in forno (circa 90 secondi) a temperature molto alte (450°C circa).

Per ottenere un risultato più vicino alla perfezione la cottura della pizza napoletana deve essere realizzata esclusivamente con forno a legna.

8.2.LE DIFFERENZE CON LE ALTRE PIZZE TONDE

La pizza tonda non è solo napoletana, esistono infatti molte altre varianti e metodi di lavorazione che si differenziano da regione a regione italiana (la stessa cosa vale per l'estero).

8.3. LA PIZZA ALLA ROMANA

La pizza alla romana è la più conosciuta tra le alternative e prevede alcune differenze dalla napoletana, ad esempio:

- Può essere cotta anche nei forni elettrici o a gas (temperature di cottura più basse);
- E' presente l'olio nell'impasto;
- La stesura è differente, il disco di pasta è molto più fino;
- La pizza è molto più croccante e molto meno morbida;
- Viene impiegata una minore quantità di sale nell'impasto.

Veniamo adesso ad una possibile procedura per realizzare la tonda romana:

1. Versare il 95% dell'acqua
2. Aggiungere il lievito
3. Versare tutta la farina a pioggia (lentamente)
4. Versare il sale miscelato alla restante acqua (5%)
5. Terminare versando l'olio a filo

La quantità di ingredienti rimane simile alla pizza napoletana per quanto riguarda farina, acqua e lievito.

Il sale (30 g circa per litro d'acqua) viene utilizzato in porzioni minori in rapporto alla napoletana (50 g circa per litro d'acqua).

L'olio è il componente in più nell'impasto (20-25 g per litro d'acqua).

N.B.: In tutti i tipi di pizza tonda è importante non utilizzare alti quantitativi di lievito: l'impasto acquisirebbe troppa forza complicando le operazioni di stesura.

Il disco di pasta torna indietro e rimane rigido.

Il consiglio è quello di mantenersi sempre sui 2-4 g di lievito secco per litro d'acqua.

8.4. CENNI DI PANIFICAZIONE

In un corso di pizza è bene parlare della panificazione; l'arte di fare il pane è una priorità in tutto il mondo.

Iniziamo subito dicendo che **il pane può essere realizzato con grano tenero e grano duro** (semola).

Con il grano duro vengono realizzati pani di ottima fattura come quello di Altamura DOP (considerato tra i più buoni al mondo).

Nell'impasto base per il pane vengono utilizzati gli stessi quattro ingredienti della pizza napoletana: farina, acqua, lievito (oppure lievito madre, vedi capitolo 3) e sale.

Esistono delle varianti che richiedono l'utilizzo di altri ingredienti come ad esempio olio, burro o malto.

Per realizzare l'impasto si parte da una biga (vedi capitolo 4) e **si lavora su idratazioni del 50-55%, in casi estremi anche del 60%.**

La lievitazione viene praticata quasi sempre a temperatura ambiente.

Un altro pane molto utilizzato è quello integrale che dovrà avere almeno il 50% di farina integrale nell'impasto.

Questo è un esempio di impasto base con farina di grano tenero:

Ingrediente	Peso
Acqua	550 g
Farina forza media	1 kg
Lievito secco	3 g
Sale	15 g

La cottura del pane può essere perfettamente realizzata utilizzando tutti i tipi di forni; **più è grande la forma del pane, più diventano lunghi i tempi di cottura che possono oscillare dai 15 ai 45 minuti.**

Le temperature di cottura invece variano dai 180 ai 230°.

Nella fase di cottura viene vaporizzato spesso il pane e l'interno del forno con degli spruzzi d'acqua per evitare che si secchi troppo.

CAPITOLO 9

PIZZA IN TEGLIA E ALLA PALA

9.1. LA PIZZA IN TEGLIA

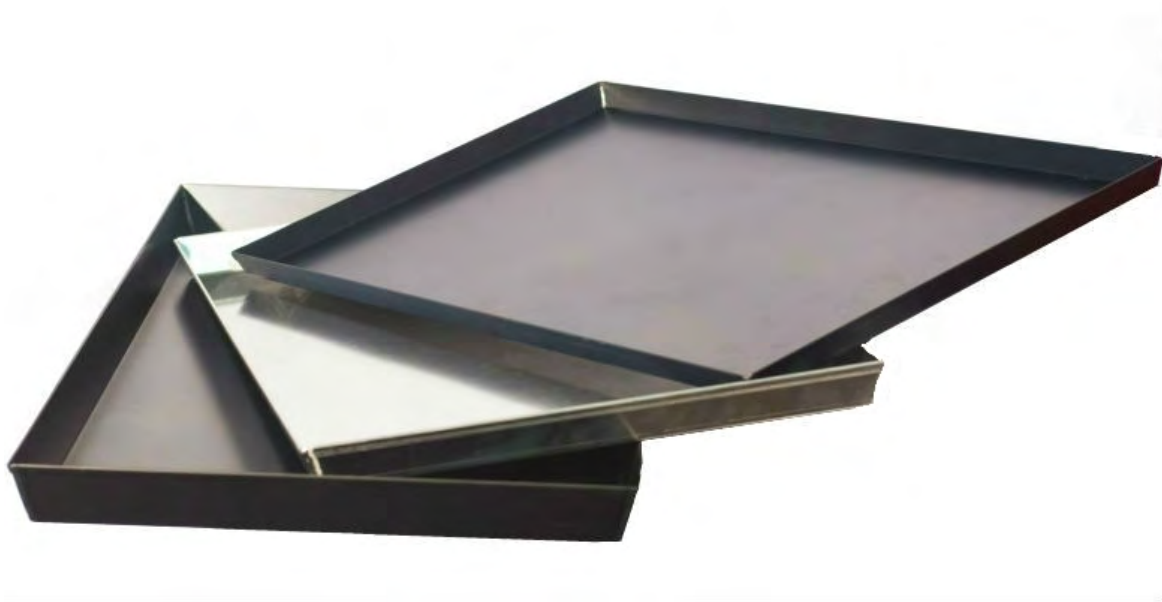
Siamo arrivati alla pizza in teglia che oltre ad essere la soluzione casalinga più utilizzata, è quella più richiesta nelle pizzerie a taglio.

La pizza in teglia è quella che richiede l'impasto più idratato (può arrivare anche al 90%), l'olio fa parte degli ingredienti e la sua cottura è prevista nei forni elettrici.

La pizza in teglia è la più tecnica da lavorare e le sfaccettature da prendere in considerazione sono molte; iniziamo da qui:

Le teglie

Le teglie ad uso professionale hanno uno spessore di 8-10 mm: in commercio possiamo trovare diversi tipi di teglia (dalla più grande alla più piccola) e le temperature di cottura cambiano anche in base a questo.



Il materiale più utilizzato per le teglie professionali è il ferro mentre per la pizza in casa viene utilizzato il teflon o le teglie di alluminio.

Per calcolare la quantità d'impasto necessario per una teglia occorre **moltiplicare la sua lunghezza per la larghezza, poi dividere per 2 e aggiungere 100 o al massimo 200 g.**

Es.

Grandezza teglia 40x80 = $3200/2 = 1600+100 = 1700$

1700 g sarà la corretta quantità d'impasto da utilizzare in questo caso.

Per la focaccia è necessario utilizzare 200-300 g in più di pasta, quindi, per una teglia 40x80, serviranno 1900-2000 g di pasta.

Vi ricordo, come spiegato nel capitolo 6, che la forma delle palline/pagnotte d'impasto da utilizzare deve essere data in base all'utilizzo che ne dobbiamo fare:

Pallina tonda/sferica  **Pizza Tonda**

Pallina ovale  **Pizza in Teglia o alla Pala**

In questo modo l'operazione di stesura sarà semplificata.

Impasto

La ricetta della pizza in teglia prevede un alto grado di idratazione: questo permette di realizzare una lunga cottura in forno elettrico (15 minuti) alle giuste temperature.

La digeribilità di questo prodotto è ottima vista la grossa quantità d'acqua che va a ridurre l'utilizzo della farina, e alla tecnica del freddo che viene spesso applicata in questo tipo di pizza.

Vediamo adesso un esempio di ricetta:

Ingredienti	Peso
Farina	1200-1300 g*
Acqua	1 l
Lievito secco	4-6 g**
Sale	20 g
Olio EVO	20 g

* Dipende dalla forza della farina: più è forte, più la quantità di farina può essere minore, e di conseguenza aumenterà il grado di idratazione dell'impasto.

** In base alla temperatura ambiente del laboratorio.

Il procedimento dell'impasto a macchina (con impastatrice) può essere svolto così:

1. Versare tutta la farina
2. Aggiungere il lievito ed amalgamare
3. Versare l'80% dell'acqua
4. Aggiungere il sale a temperatura d'impasto di 17-20°C
5. Versare il restante 20% d'acqua a filo
6. Versare l'olio a filo

Utilizzando la tecnica del freddo, lasciare l'impasto appena terminato a temperatura ambiente per 30-60 minuti (starter) prima di metterlo in frigo per la lievitazione rallentata (minimo 24 ore).

Per realizzare questo impasto in casa a mano è consigliabile iniziare la lavorazione partendo dall'acqua e aggiungendo un po' alla volta la farina: così facendo si potrà raggiungere un alto assorbimento (fino a 90% di idratazione) senza l'utilizzo di una macchina impastatrice.



Stesura

La stesura della pizza in teglia si svolge in due fasi: la prima prevede la stesura sul piano di lavoro, la seconda il passaggio della pasta sulla teglia su cui deve essere finita di stendere.

La pasta sulla teglia deve essere uniforme, l'altezza deve essere uguale in tutti i punti anche sui bordi senza mai lasciare la pasta sui bordi più alta.

Per approfondire meglio l'argomento guarda i video presenti in questo link:



LINK VIDEO

Ricordate sempre di stendere le vostre palline quando la loro temperatura interna sarà di 21-23°C.

Cottura

La pizza in teglia è differente da tutti gli altri tipi di pizza per quanto riguarda la cottura: **il calore in questo caso deve essere spinto maggiormente dalla parte bassa del forno (platea)** e questo avviene perchè non c'è un contatto diretto tra la pizza e il suolo del forno.

Per ottenere una cottura ottimale è fondamentale l'utilizzo di un forno potente, largo e poco profondo, così da non avere temperature troppo alterate all'interno.

La temperatura da mantenere nei forni elettrici professionali si aggira tra i 280 e i 330°C.

La pizza in teglia, a causa dell'alta idratazione, rilascia molta umidità durante la cottura facendo abbassare sensibilmente la temperatura del forno.

Questo problema viene gestito modificando la temperatura in tempo reale utilizzando *range* di 30-50°C così da permettere un controllo più accurato della cottura.

Una corretta procedura per la cottura in teglia prevede:

- Platea all 80% circa (dipende dal forno) impostata a 320°C
- Cielo spento impostato a 350°C.

Nei forni casalinghi è consigliata la cottura a 220 o a 180°C in caso di forno ventilato utilizzando teglie in alluminio; con teflon aumentare la temperatura di 10-20°C.

Il tempo di cottura deve essere di 15 minuti circa.

Le temperature sono valide sia per forno a gas che elettrico.

Le teglie per la pizza sono di più misure: più sono grandi, più la temperatura richiesta per la cottura è alta.

Esempi di teglie:

- 40x60
- 40x80
- 50x80

Prima della cottura devono essere oliati i bordi della teglia senza arrivare al centro altrimenti si rischierebbe di bruciare la pizza o renderla troppo croccante.

9.2. LA PIZZA ALLA PALA

Un altro tipo di pizza che viene servito nelle pizzerie a taglio è la pizza alla pala; anche in questo caso parliamo di un impasto ad alta idratazione (leggermente minore o uguale alla teglia). Gli ingredienti e le porzioni per l'impasto sono uguali o simili.

La pasta viene stesa su una lunga pala di legno che infornerà poi la pizza; la tecnica per calcolare e formare le palline è uguale a quella della pizza in teglia.

La cottura avviene più velocemente visto il contatto diretto della pasta con il suolo del forno elettrico (preferibile) o a gas.

La pizza alla pala in genere viene venduta a peso o al metro (es. 1 metro di pizza - 10 euro).





LINK VIDEO

Stesura

La stesura della pizza alla pala sarà più semplice se prepareremo in precedenza la pallina nella giusta forma (allungata).

L'operazione è sempre consigliata ad una temperatura della pallina di 21-23°C; a questo punto basteranno pochi tocchi per allungare la nostra pasta e stenderla sulla pala come meglio preferiamo.

E' fondamentale **non stressare con movimenti eccessivi o troppo bruschi la pasta che dovrà mantenere al suo interno tutto il suo aroma e i suoi gas di lievitazione.**

Per approfondire meglio l'argomento vi consiglio questo link:

Cottura

La cottura è differente dalla pizza in teglia: in questo caso la forza calorifera del forno deve provenire dal cielo invece che dalla platea.

Il forno elettrico andrebbe così impostato:

75% cielo - 25% platea

Temperatura 320°

Questi dati sono orientativi come in tutti i tipi di pizza e possono variare a seconda del tipo di forno, il tipo di idratazione o il tipo d'impasto utilizzato. **L'impasto può avere differenti reazioni in cottura in base alle quantità di sale, lievito o olio che vengono utilizzate.**

Saper lavorare il prodotto in tutte le condizioni è una qualità che possiedono solo i pizzaioli bravi ed esperti.

Per raggiungere questi livelli è necessario un impegno costante accompagnato dalla passione per questo lavoro.

9.3. OTTIMIZZARE I GUADAGNI

Per terminare il capitolo è importante parlare di questi due tipi di pizza in funzione del **business di un'attività**.

La pizza a taglio e alla pala sono vendute principalmente a peso: di conseguenza la corretta lavorazione dei prodotti permette di non avere nessuna remissione sul guadagno medio di una teglia o di una pala di pizza.

Per limitare o annullare le perdite di guadagno su questi due prodotti è importante evitare il **restringimento del prodotto in cottura**.

Se la pizza dopo la cottura si restringe di circa due dita di grandezza, al termine dell'anno ci saranno delle perdite consistenti nel fatturato.

Per evitare che questo accada è necessario evitare questi errori:

- Forno a temperatura troppo bassa
- Lievitazione o riposo a temperatura troppo alta
- Pomodoro troppo freddo
- Impasto non completamente maturato
- Impasto troppo freddo
- Teglie troppo vecchie e stemperate dall'usura (nel caso della pizza in teglia)

Il restringimento può avvenire anche con un impasto rigenerato: in questo caso non è un errore ma bisogna fare più attenzione alla fase di cottura.

CAPITOLO 10

PINSA ROMANA

Adesso parleremo di un prodotto attuale che sta spopolando in tutto il mondo per la sua qualità:

La Pinsa Romana.

10.1. COS'È LA PINSA

La pinsa è un particolare tipo di pizza che richiede alte idratazioni (80-85%) e ha come caratteristiche principali **la leggerezza, la digeribilità e la fragranza della pasta, il tutto rigorosamente NO OGM.**

Questa cura e ottimizzazione dell'impasto hanno dato vita ad un prodotto amato dal pubblico.

Il termine Pinsa (dal latino pinsere: stendere, allungare) proviene dalla storia, più precisamente dagli antichi romani che erano soliti preparare una focaccia dalla forma allungata.

Questa forma è utilizzata anche oggi: **la pinsa è infatti di forma ovale.**



L'invenzione esclusiva (marchio registrato) è opera di una ditta di produzioni alimentari di Roma già da anni nel settore e con grande esperienza nel campo delle farine per tutti i tipi di pizza.

Per produrre la Pinsa Romana può essere utilizzato un unico tipo di farina composto da un mix di:

- farina di frumento;
- farina di soia;
- farina di riso;
- pasta madre (lievito madre) essiccata.

Questo mix viene prodotto proprio dalla ditta descritta in precedenza ed è stato studiato e ottimizzato nel corso degli anni.

Le percentuali di queste tre farine nel mix non sono specificate (segreto industriale).

La fase d'impasto è dettata da un protocollo che deve essere seguito alla lettera per produrre il prodotto in modo corretto.

10.2. IMPASTO E LAVORAZIONE

Veniamo adesso alla realizzazione dell'impasto. La corretta maturazione per la Pinsa Romana è fondamentale: **seguendo correttamente la lavorazione potrete sfruttare il vero potenziale di questo prodotto.**

Le dosi per l'impasto:

Ingredienti	Peso
Farina	1,3-1,350 kg
Acqua	1 l
Lievito	2-6 g*
Sale	20-25 g
Olio	20 g

* In base alle stagioni

La lievitazione della pasta si svolge in frigo con la tecnica del freddo: il prodotto può essere utilizzato dalle 24 fino alle 120-150 ore di lievitazione; dalle 48 ore in poi raggiunge il suo stato migliore (maturazione completa). **L'intervallo di tempo per sfruttare al meglio questo impasto è quello che oscilla tra le 48 e le 96 ore di lievitazione.**

Per realizzare un impasto di questo tipo (fino a 120 ore e oltre) occorrono due elementi fondamentali: **la farina**, che deve essere predisposta a questo tipo di lievitazioni grazie all'alto quantitativo di glutine, e **la tecnica**, che permette di lavorare l'impasto con queste tempistiche.



Ecco degli accorgimenti importanti nella fase d'impasto:

- Controllo della temperatura ad inizio impasto: acqua e farina miscelate devono avere una temperatura di **7-13°C max** (partire da fredde/basse temperature)
- Introduzione del sale a temperatura dell'impasto di **21°C**
- Termine dell'impasto a **23-24°C max**

Come già studiato negli scorsi capitoli mantenendo bassa la temperatura dell'impasto il lievito agisce più lentamente aumentando così i tempi di lievitazione; di conseguenza la maturazione potrà avvenire correttamente.

Tutto questo produrrà un alto e piacevole grado di digeribilità e la fragranza della pasta.

10.3. LA COTTURA

La cottura della Pinsa Romana è preferibile nei forni elettrici: esiste addirittura una ditta che produce dei forni specializzati per questo prodotto.

La pinsa, per quanto riguarda idratazione e modalità di cottura, è molto simile alla pizza in pala.

L'impostazione del forno deve essere quindi di 320°C circa con cielo al 75% e platea al 25%.

Vi ricordo sempre che questi dati sono standard: **ogni impasto e ogni forno necessita di accorgimenti "personali" durante la cottura**; inoltre non dimenticate che infornando tante pizze la forza del cielo e della platea diminuisce e per mantenere la temperatura sarà necessario aumentare la potenza di questi due elementi.

Una modalità di cottura che viene utilizzata nella Pinsa Romana è la precottura.

10.3.1. LA PRECOTTURA

In tutte le preparazioni quando si usa il termine precottura o cibo precotto ci si aspetta sempre un basso livello qualitativo. Nel caso della pinsa non è così: **la tecnica della precottura dell'impasto regala qualità e comodità nella lavorazione.**

La precottura consiste nella cottura della pinsa già stesa per 40 secondi circa: in questo tempo la pasta si fisserà, o meglio cristallizzerà; dopodiché la pinsa verrà lasciata a riposo su degli appositi reticoli. La pinsa di conseguenza perderà una buona parte di umidità e a cottura terminata (seconda cottura) sarà più croccante e più asciutta senza perdere nulla a livello qualitativo.





Un buon risultato può essere ottenuto solo se il processo di precottura viene svolto correttamente: in molti casi i clienti preferiscono addirittura il prodotto precotto oppure non si accorgono minimamente della differenza tra pinza precotta e pinza con cottura diretta.

La pinza precedentemente precotta è preferita dai palati che prediligono un prodotto più croccante.

La precottura è indicata negli impasti ad alta idratazione che possono permettersi di perdere umidità; realizzare questo processo con impasti meno idratati potrebbe far asciugare troppo la pizza rendendola così troppo dura e biscottata.

Per quanto riguarda le tempistiche lavorative di un pizzaiolo, avere la possibilità di preparare grosse quantità di pinze precotte anticipando di gran lunga il lavoro (prima del servizio, nei giorni precedenti o nei momenti dove c'è meno lavoro) è un vantaggio incredibile che può essere sfruttato senza perdere nulla sulla qualità!

La pinza precotta si mantiene fino a 3 giorni se viene conservata correttamente.

10.4. CONCLUSIONI

Come vedete la lavorazione di questo prodotto è particolarmente tecnica. Grazie alla leggerezza e alle caratteristiche che la rendono particolarmente digeribile, la pinza è il prodotto più indicato per creare una fusione tra impasto e condimenti *gourmet* più calorici o più sofisticati.

In questo modo il pizzaiolo può diventare un vero chef della pizza, realizzando un proprio percorso (menù) degustativo.

Per l'appunto **chi lavora la pinsa viene chiamato pinsaiolo e si differenzia dal normale pizzaiolo.**

Per apprendere al meglio quest'arte occorre una completa formazione da pizzaiolo con qualche elemento tecnico aggiuntivo da integrare.

©



CAPITOLO 11

PIZZA SENZA GLUTINE

11.1. LA PIZZA SENZA GLUTINE

Siamo arrivati all'ultimo approfondimento sui tipi di pizza: termineremo con il più particolare e il più diverso di tutti in quanto non prevede l'utilizzo del glutine.

La pizza senza glutine, come molti altri prodotti quali dolci, pane, farmaci ecc., è realizzata per le persone che soffrono di celiachia.



La celiachia è una infiammazione dell'intestino tenue causata dall'indigestione di glutine. La percentuale di persone celiache sta aumentando: attualmente rappresentano l'1% circa della popolazione mondiale.

Le ricette senza glutine diventano sempre più note e più utilizzate anche da chi non soffre di questo disturbo alimentare.

11.2. LE FARINE SENZA GLUTINE

Le principali farine senza glutine sono:

- Farina di Riso
- Farina di Soia
- Farina di Mais o Granoturco
- Farina di Ceci
- Farina di Grano Saraceno

- Farina di Castagne
- Farina di Grano Arso (grano duro che viene tostato, perdendo il glutine)

11.3. LA DIFFERENZA NELL'IMPASTO E NELLA LAVORAZIONE

Un impasto senza glutine sarà privo di proteine e quindi non avrà elasticità, quindi la sua lavorazione sarà completamente diversa da un normale impasto per pizza: **la consistenza non sarà compatta e la stesura sarà più lenta e complessa.** Negli impasti senza glutine **il processo di lievitazione sarà molto più veloce per la mancanza di proteine nella farina**, il reticolo di glutine non si formerà e il gas prodotto dal lievito non avrà quindi ostacoli nel rigonfiare l'impasto velocemente (1-2 ore).

Come detto in precedenza, l'impasto privo di maglia glutinica non avrà elasticità e si compatterà con molta più difficoltà: per questo motivo vengono utilizzati ingredienti che hanno la funzione di "legare" gli elementi dell'impasto, come ad esempio l'amido presente nella patata o la xantana, un addensante naturale che viene ricavato dall'amido di mais.

Un altro ingrediente che può essere utilizzato è l'uovo che dona sapore e proteine a questo tipo d'impasto.

11.3.1. IMPASTO

Le dosi dell'impasto:

Ingredienti	Peso
Farina*	1,9 kg
Acqua	1 l
Lievito	5-7 g
Sale	50 g
Zucchero	10 g
Olio	20 g
Patata	Una

* Farina di mais o riso

11.3.2. LAVORAZIONE

- sciogliere il lievito nell'acqua tiepida
- aggiungere lo zucchero e metà della farina
- amalgamare energicamente e aggiungere il sale
- aggiungere l'olio e la patata
- terminare l'impasto aggiungendo un po' alla volta l'altra metà della farina

E' importante che la pasta venga lavorata energicamente per renderla più tenace. **La lievitazione avviene in circa 2 ore.**

Terminata la lievitazione vengono formate le palline che dovranno riposare 20-30 minuti.

11.3.3. STESURA

La stesura è di gran lunga la fase più complessa per quanto riguarda la pizza senza glutine: la pallina da stendere è priva di maglia glutinica e quindi tirando leggermente l'impasto questo si staccherà dalla massa a differenza dei normali impasti.

Guarda la stesura della pizza senza glutine:



LINK VIDEO STESURA PIZZA SENZA GLUTINE

La stesura deve essere praticata con molta attenzione e delicatezza, basta una maggiore pressione di un dito per bucare la pasta.

La pizza dopo essere stesa viene disposta su delle teglie rettangolari o tonde per facilitare l'infornata data l'estrema fragilità dell'impasto.

In certi casi la pizza senza glutine viene infornata senza teglia ma l'impasto dovrà essere molto più tenace del normale (grazie all'utilizzo di più addensanti come ad esempio la xantana).

La cottura della pizza senza glutine può essere realizzata ottimamente con tutti i tipi di forni: forno elettrico a temperatura di 320°C circa oppure forno a legna a 400°C circa.

11.4. LA PIZZA SENZA GLUTINE NELLE PIZZERIE

La pizza senza glutine viene inserita sempre più spesso nelle pizzerie ma è fondamentale rispettare delle regole per evitare la contaminazione degli spazi.

Per poter realizzare in una pizzeria sia la normale pizza che la pizza senza glutine è d'obbligo allestire due spazi completamente separati: occorrono due postazioni in diverse zone del locale dotate ognuna dei propri strumenti (forno, impastatrice, pale, banco di lavoro e tutto il resto).

Anche i pizzaioli dovranno essere separati: uno per la pizza normale e uno per la pizza senza glutine.

Tutto ciò permette di evitare la contaminazione della pizza senza glutine, riducendo al minimo la possibilità di spiacevoli sorprese.

In questo modo i clienti celiaci potranno mangiare tranquillamente senza correre rischi.

Inoltre:

Il rischio di contaminazione accidentale (sia in casa che nelle industrie alimentari) è uno dei problemi più difficili da gestire: è quindi molto importante prendere tutte le precauzioni possibili e fare attenzione ai prodotti che vengono utilizzati.

Un cliente con delle intolleranze alimentari nota molto la precisione e la cura con cui viene realizzato un piatto che deve rimanere incontaminato da certi ingredienti.

E' molto importante che un cliente con problemi alimentari possa mangiare in tranquillità senza correre rischi. Se non ritenete importante questa priorità, questo lavoro non fa per voi!

CAPITOLO 12

COTTURA NEI FORNI: LEGNA, ELETTRICO E GAS

Siamo arrivati quasi alla fine di questo corso online: terminiamo con l'argomento dei forni riassumendo le informazioni degli scorsi capitoli e integrandole con delle altre.

Sapete già che ogni forno è adatto alla cottura di un tipo di pizza specifico (tonda, teglia, pala) in base alle temperature supportate e alle modalità di utilizzo.

Iniziamo ad esaminare i forni partendo da quello a legna.

12.1. FORNO A LEGNA

Il **forno a legna** è il più tradizionale e, come tutti sappiamo, è il più indicato per la pizza tonda, in particolare quella napoletana.



Con questo strumento possiamo cuocere la pizza in tempi molto brevi (anche 60-90 secondi) grazie alle temperature molto alte di cottura che oscillano dai 400 ai 500°C

circa.

La pizza si gonfierà velocemente grazie allo shock termico elevato rimanendo morbida e soffice.

Un "difetto" di questo forno è la poca capienza: il numero massimo di pizze che si possono infornare è limitato ma questo problema di spazio viene recuperato dai veloci tempi di cottura.

Il forno a legna necessita di legno di buona qualità: stagionato (non umido) e di varie dimensioni (pezzi più piccoli e più grandi da utilizzare come base); i costi si aggirano sui 15 euro al quintale per la legna di faggio.

Un altro fattore da tenere in considerazione è il preriscaldamento: in base alla grandezza variano le tempistiche (da 60 a 120 minuti) che permettono al forno di riscaldarsi completamente al suo interno.

Il forno sarà arrivato a giusta temperatura quando la volta del forno (parte interiore) avrà cambiato colore. Per conoscere la temperatura esatta del forno

si può utilizzare un termometro laser.

Uno dei problemi principali di questo forno è la manutenzione e il corretto utilizzo durante la giornata di lavoro: **la legna oltre ad emettere molti fumi (necessita di canna fumaria) crea un grosso quantitativo di cenere che va spesso a finire sulle pizze; tutto questo è cancerogeno e deve essere evitato attraverso una continua pulizia del piano dove vengono infornate le pizze per la cottura.**

12.2. FORNO ELETTRICO

Il forno elettrico ha delle caratteristiche completamente diverse da quello a legna come ad esempio:

- temperature più basse
- cotture più lente
- calore emanato da resistenze (elettricità) e non dal fuoco
- gestione precisa dell'intensità di cielo e platea (parte alta e bassa del forno)
- bocca del forno chiusa

Grazie a queste differenze e alla gestione diretta di cielo e platea **questo forno risulta il più duttile di tutti**; la pizza in teglia è la più indicata ma i risultati sono ottimi anche con pizza tonda e alla pala.



Le altre qualità di questo forno sono la capienza di infornata maggiore e le tempistiche di riscaldamento più brevi. **Diffidate però dei forni che raggiungono troppo velocemente la temperatura impostata:** queste scenderanno troppo velocemente, non rispettando gli standard richiesti.

Le qualità descritte in precedenza rendono questo forno **il più utilizzato nelle pizzerie.**

I tempi di cottura sono maggiori in rapporto agli altri forni (anche 3-4 minuti); nel caso di pizza in teglia che richiede una tecnica differente di cottura si parla anche di 15 minuti circa.

Il forno elettrico è spesso dotato di pietra refrattaria.

12.3. FORNO A GAS

Il forno a gas viene utilizzato principalmente in casa (ventilato e non) e **può essere alimentato sia da gas metano che da GPL; di conseguenza i suoi consumi sono maggiori rispetto ad un forno elettrico.**



Le temperature raggiunte **da questo forno** sono maggiori di 400°C, i tempi di cottura sono di 120-180 secondi circa.
Questo forno mantiene molto bene la sua temperatura ma allo stesso tempo rende il prodotto finale più asciutto.
La cottura della pizza tonda è la più indicata.

12.4. FORNO ROTANTE

Il forno rotante è una brillante invenzione che al giorno d'oggi è molto utilizzata nelle pizzerie.



Questa "novità" è applicabile solamente nei forni a legna e nei forni a gas (predisposti come forno a legna), vale a dire in tutti quei forni che hanno una bocca e una volta.

Come potete immaginare dal nome, la caratteristica principale di questo forno è la **rotazione del piano di cottura**; in questo modo vengono velocizzate le operazioni di infornata.

Anche la fase di cottura migliora, dimostrandosi più omogenea e precisa.

Le tempistiche di cottura rimangono associate alle temperature emanate dal forno.

12.5. FORNO CASALINGO (A GAS O ELETTRICO)

Il forno casalingo ha caratteristiche differenti rispetto agli altri forni professionali.

Affronteremo questo argomento perchè è molto utile per un pizzaiolo (amatore o professionista) e per chiunque altro voglia realizzare la propria pizza in casa.

Il forno di casa ha una potenza notevolmente inferiore ad un normale forno professionale, pertanto le temperature e le tempistiche di cottura sono molto differenti.

Nel corso degli anni i **forni per la casa** sono migliorati nelle prestazioni e a seconda dei modelli possiamo trovare due tipi di cottura: statico (classico) e ventilato.



Realizzando una cottura in modalità "ventilato" il calore del forno verrà propagato in modo più costante ed efficace.

Utilizzando il forno in modalità "ventilato" le temperature di cottura saranno minori di circa 30-40°C.

Nel caso di una pizza in teglia la cottura è di 220°C circa per 15-20 minuti con forno statico e di 180°C per 15-20 minuti se utilizziamo la modalità "ventilato".

Ogni forno casalingo (come quello professionale) ha una resa differente: per questo motivo le temperature e i minuti di cottura sono indicativi.

Se la pizza in casa fosse cruda o cotta male dopo varie prove il problema potrebbe essere la teglia da forno.

La teglia potrebbe essere troppo spessa o di un materiale che conduce poco il calore: in questo caso il trucco è utilizzare teglie di alluminio (facilmente reperibili nei supermercati).

La cottura avverrà in modo più consono e corretto e i risultati cambieranno sensibilmente.

Un nuovo metodo di cottura che si sta facendo conoscere tanto tra gli amanti della pizza fatta in casa avviene con un particolare modello di forno, piccolo e facilmente trasportabile che permette di arrivare a temperature di cottura elevatissime, fino a 390° (ai livelli di un forno professionale) con consumi di corrente non elevati.

Sto parlando di questa tipologia di forno: **Forno G3** (cliccando sul nome potrai avere ulteriori info e leggere la descrizione).

Realizzare un'ottima pizza in casa denota una grande duttilità e conoscenza del mestiere e non è sicuramente una disciplina da denigrare.

Siamo al termine di questo capitolo e agli ultimi atti di questo corso, ora vi attende un glossario con tutti i termini tecnici del pizzaiolo.

Prima di iniziare leggete questo promemoria e cerca di non dimenticarlo:

Ricordate sempre che gli strumenti sono fondamentali per la buona riuscita di una pizza ma le attenzioni e la cura che dobbiamo dare al nostro impasto non devono mancare mai!



CAPITOLO 13

STRUMENTI E PAROLE CHIAVE DEL PIZZAIOLO

Il corso di Pizza è arrivato all'ultimo capitolo, un glossario, ovvero **una lista di termini tecnici e strumenti utilizzati dai pizzaioli**.

Una buona parte di queste parole le avrete già incontrate nel corso dei capitoli; sarà dunque un buon modo per ripassare e integrare nuove parole professionali.

Buona lettura.

13.1. GLOSSARIO

- **Alveografo di Chopin**: strumento utilizzato per misurare la forza, la tenacità e l'estensibilità di un impasto, utile per calcolare la forza della farina utilizzata.
- **Amido**: composto organico presente comunemente in alimenti come pane, pasta, riso e patate.
- **Amilasi**: enzimi che catalizzano la degradazione di legami oligosaccaridi e polisaccaridi.
- **Appretto**: frazione di tempo che passa tra lo staglio dei panetti e la stesura del disco.
- **Biga**: piccolo impasto realizzato in anticipo, utilizzato nell'impasto finale insieme agli altri ingredienti.
- **Camera di lievitazione**: luogo che può essere controllato per quanto riguarda la temperatura e l'umidità interna, utilizzato per la lievitazione della massa d'impasto e delle palline.
- **Caramellizzazione**: fenomeno di imbrunimento della frazione zuccherina del liquido sottoposto a trattamento termico che conferisce un colore ambrato allo stesso, trasformandolo così in caramello.
Questo fenomeno avviene anche con gli zuccheri sviluppati nell'impasto che colorano la pizza durante la cottura.
- **Cariosside**: frutto del frumento.

- **Conduzione**: propagazione del calore nel forno proveniente dalla platea verso la base della pizza.
- **Convezione**: trasferimento del calore che avviene utilizzando come inter-mediaro un fluido riscaldato come ad esempio aria, acqua o olio.
- **Cielo**: parte superiore del forno elettrico con potenza emanata regolabile.
- **Crusca**: parte esterna del grano che viene scartata nelle farine raffinate e si può trovare solo in quelle integrali.
- **Endosperma**: tessuto vegetale e parte principale della cariosside che pos-siede carboidrati, proteine e fibre.
- **Enzima**: catalizzatore di processi biologici che scompone le proteine, fa-vorendo la digestione.
- **Estensogramma**: diagramma sviluppato dal farinografo di Brabender.
- **Farinografo di Brabender**: strumento che misura il grado di assorbimento di una farina.
- **Glutine**: sostanza formata da gliadina e glutenina presente principalmente nell'endosperma delle cariossidi di cereali quali frumento, farro, segale e orzo.
- **Idratazione**: percentuale di acqua utilizzata in rapporto alla farina nell'im-pasto.
- **Impasto diretto**: impasto realizzato senza l'utilizzo di un preimpasto o biga.
- **Impasto indiretto**: impasto realizzato con l'utilizzo di un preimpasto o biga.
- **Irraggiamento**: propagazione di calore proveniente dal cielo e dalle pareti del forno che ha il compito di cuocere l'interno della pizza.

- **Lievitazione**: fase in cui l'impasto, per effetto del lievito sugli zuccheri, sviluppa il gas utile per il rigonfiamento della pasta.
- **Maturazione**: processo in cui gli elementi della farina e dell'impasto vengono semplificati a livello organolettico migliorando la digeribilità del prodotto.
- **Maglia glutinica**: rete di glutine che si forma nell'impasto.
- **Mollica**: struttura che si forma all'interno della pizza durante la cottura.
- **Pasta di riporto**: parte di impasto non utilizzata che viene impiegata per l'impasto del giorno successivo.
- **Platea**: parte inferiore del forno elettrico con potenza emanata regolabile.
- **Poolish**: preimpasto o biga realizzata con alta percentuale di idratazione (90-100%).
- **Puntata**: lasso di tempo in cui l'impasto è a riposo prima dello staglio.
- **Rinfresco**: fase in cui il lievito madre viene lavorato aggiungendo altra acqua e farina.
- **Riposo**: vedi "Puntata".
- **Spolvero**: farina o semola utilizzata come base per stendere la pizza.
- **Staglio**: taglio e divisione dell'impasto in panetti.
- **Ventilazione**: operazione effettuata a impasto terminato per aumentare la forza della maglia glutinica.
- **W (indice di panificabilità)**: unità di misura del valore misurato con l'alveografo di Chopin che rileva la forza della farina.

13.2. STRUMENTI DEL PIZZAIOLO

- **Banco da lavoro**: postazione di lavoro del pizzaiolo dove la pizza viene stesa, condita e presa con la pala per essere infornata.
Il materiale di questo banco da lavoro è generalmente in marmo.
- **Banco refrigerato**: postazione in cui gli ingredienti per farcire la pizza vengono conservati a temperatura controllata di 3°C circa.
Gli ingredienti vengono riposti in vaschette di acciaio inox che vengono a loro volta sistemate nel banco refrigerato.
- **Cassetta per la lievitazione**: contenitore in plastica ermetico usato per riporre le palline nella fase di lievitazione che permette di ottenere le giuste condizioni d'aria e il massimo dell'igiene.
- **Oliera**: contenitore tradizionale con cui viene dosato l'olio da aggiungere come condimento sulla pizza.
Il materiale più classico usato per questo strumento è il rame.
- **Pala da pizza**: strumento fondamentale per infornare le pizze, tradizionalmente in legno.
Recentemente grazie alle nuove normative igieniche, le pale non possono essere più di questo materiale: la struttura più utilizzata adesso è quella in acciaio inox satinato (più robusta e maneggevole).
- **Palino**: strumento di forma tonda utilizzato dal pizzaiolo per girare la pizza nel forno per ottenere una cottura uniforme.
E' dotato di fori di vario diametro sulla sua superficie per permettere all'eventuale farina rimasta attaccata alla base della pizza di essere filtrata ed eliminata.
- **Pinza per le teglie**: accessorio utilizzato principalmente nella pizza in teglia, viene sfruttato per girare e sfornare la pizza durante e dopo la cottura; la sua struttura permette di agganciare perfettamente i lati della teglia.

- **Spatola o Stecca**: attrezzo in acciaio inox o in plastica, indispensabile per il taglio e il porzionamento dell'impasto sia in piccole che in grosse quantità.
La spatola è utile anche per prelevare le palline già lievitate negli appositi contenitori per poi poterle stendere/spianare; anche in fase di pulizia del banco da lavoro permette di raschiare a fondo.
E' sicuramente lo strumento jolly/tuttofare per i pizzaioli.
- **Spazzola forno**: spesso abbinata ad una scopa; le setole della spazzola vengono realizzate con materiale metallico (ottone) per pulire in modo corretto la platea dei forni a legna o a gas.
Per i forni elettrici la spazzola ha setole più morbide per non rischiare di rovinare la platea che è più sensibile agli urti e ai graffi.
- **Squeezer**: accessorio utilizzato per dosare gli ingredienti da mettere sulla pizza.
Lo squeezer in genere viene usato al posto della classica oliera per dosare l'olio: nelle pizzerie che prediligono menù più sofisticati o gourmet all'interno degli squeezer troviamo condimenti particolari come salse o creme.
- **Taglia pizza**: rotella adatta per il taglio della pizza in spicchi o fette.
- **Termometro**: strumento che permette di misurare la temperatura dell'impasto e degli ingredienti che lo compongono.
- **Termometro laser**: strumento che permette la lettura della temperatura in tutti i punti del forno.

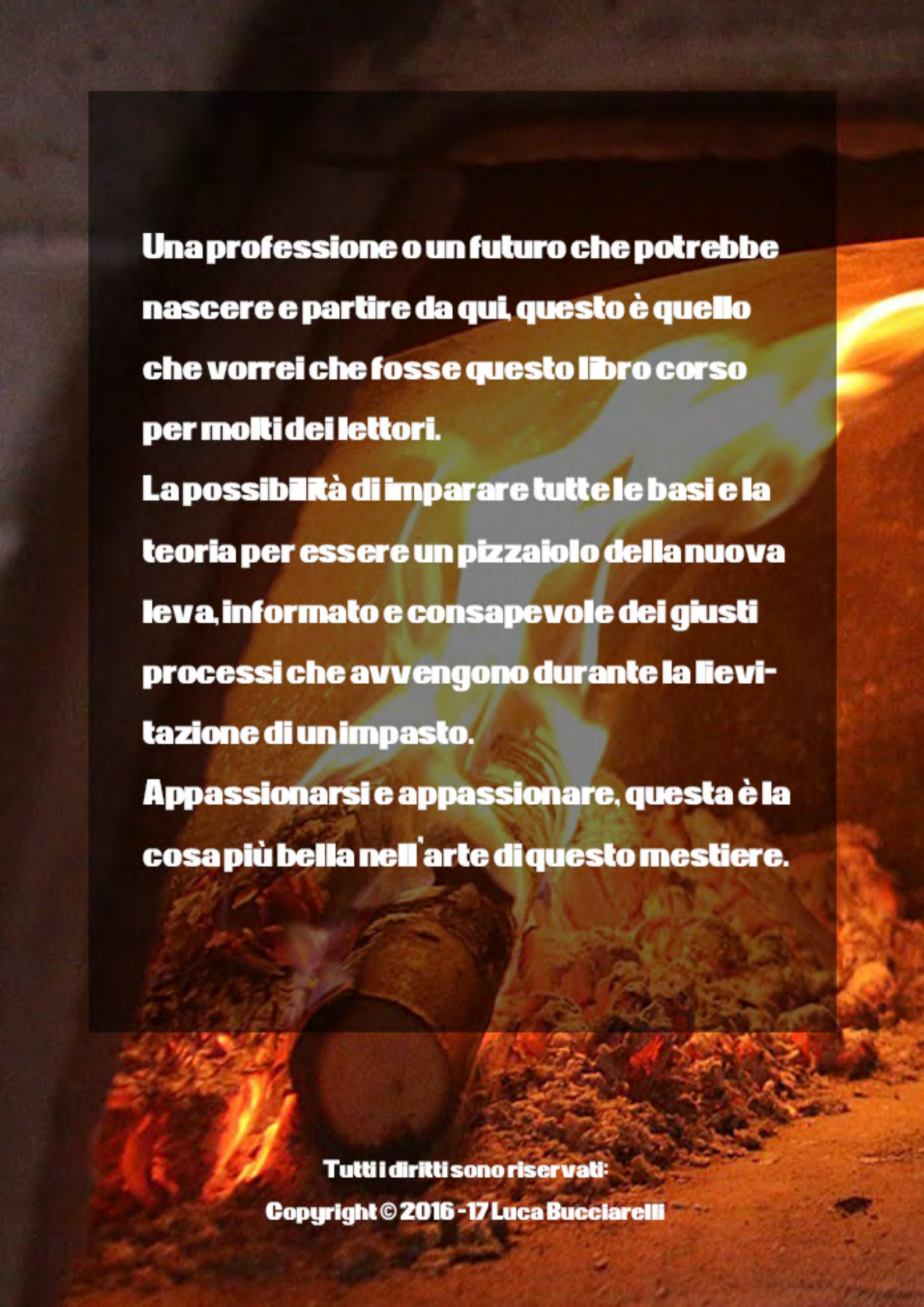
Adesso siamo arrivati veramente al termine di questo corso, gli argomenti sono stati molti e spero che ne potrete fare tesoro.

Vi faccio un enorme in bocca al lupo per qualsiasi percorso vogliate intraprendere.

Potete iniziare da subito il vostro cammino completando l'esame di pizzacorsi.com: **riceverete un attestato personale che conferma le conoscenze da voi apprese in questo corso.**

E' sicuramente un'ottima partenza!

Buon esame e A PRESTO!



Una professione o un futuro che potrebbe nascere e partire da qui, questo è quello che vorrei che fosse questo libro corso per molti dei lettori.

La possibilità di imparare tutte le basi e la teoria per essere un pizzaiolo della nuova leva, informato e consapevole dei giusti processi che avvengono durante la lievitazione di un impasto.

Appassionarsi e appassionare, questa è la cosa più bella nell'arte di questo mestiere.

Tutti i diritti sono riservati:

Copyright © 2016 -17 Luca Bucciarelli