
Tra rucola e raddicchio

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Alta, bassa, soffice o croccante, la pizza è un alimento amato da tutti. Preparare la pizza stimola la fantasia nella ricerca di condimenti alternativi alle classiche margherita, napoletana o capricciosa, ed infatti ben si accompagna anche con ogni altro tipo di condimento come pesce, verdure, carne o formaggio. La pizza si prepara con facilità, ma disporre della vera ricetta napoletana è praticamente impossibile, poiché ognuno considera la propria versione quella originale. Tutte le ricette, originali o meno, acquistano più sapore se cotte nel forno a legna che contribuisce a rendere ancor più appetitoso quest'alimento. **INGREDIENTI** (per 4 persone) Per l'impasto: 500 grammi di farina, 20 grammi di lievito di birra, 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 300 ml d'acqua, 1 cucchiaino di zucchero, q.b. di sale. Per l'impasto soffice: 400 grammi di farina, 1 patata, 150 ml di latte, 150 ml d'acqua, 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, 20 grammi di lievito di birra, q.b. di sale.

PREPARAZIONE Per l'impasto: disporre la farina a fontana su un piano di lavoro, versarvi nel centro l'olio extravergine d'oliva, il sale ed il lievito di birra che avrete precedentemente fatto sciogliere in poca acqua tiepida con un cucchiaino da caffè di zucchero che favorirà la lievitazione. Amalgamare il composto fino a farlo diventare un composto uniforme ed elastico. Raccogliere l'impasto in forma di grossa palla, coprirlo con un canovaccio e lasciarlo lievitare per tre ore, in un luogo fresco ed asciutto. Dopo aver infarinato il piano di lavoro, rimpastare, quindi suddividere la pasta in quattro porzioni uguali e, con il palmo delle mani, dargli la forma classica della pizza. Per l'impasto soffice: il procedimento è lo stesso della pizza classica, con la sostituzione di 150 ml d'acqua con altrettanto latte e con l'aggiunta di una patata bollita e schiacciata. L'aggiunta della patata e del latte renderà la pizza più soffice. Condimento: alcune idee per condire la pizza, partendo dalle più invernali: stracchino e radicchio di Treviso o speck e provola affumicata; alle più estive: pomodori ciliegia, mozzarella di bufala e basilico fresco, oppure cuocere la focaccia (pizza bianca), quindi aggiungere a cottura ultimata rucola, bresaola e scaglie di parmigiano. Terminare ogni preparazione con un filo d'olio. Così come la pizza, anche il calzone si presta a molte varianti: mortadella, prosciutto crudo o cotto e mozzarella, con l'aggiunta di ricotta, uovo, funghi e... tanta fantasia. Dopo aver scelto il condimento che più ci aggrada, accendere il forno a 250°C e, quando avrà raggiunto la temperatura, infornare la pizza e cuocere per 15-20 minuti.