

P
PIZZA
DE LA A LA Z

LOSCOLORESDELA COCINA ITALIANA



CUBIERTA

Pizza de mozzarella y flores de calabaza

*Foto de Maurizio Maurizi, Maria Teresa Di Marco
y Marie Cécile Ferré (La cucina di Calycanthus)*

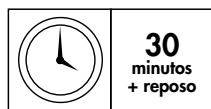
SUMARIO

- 6 EL MUNDO DE LA PIZZA**
- 11 MINIPIZZAS Y OTROS PLACERES**
- 29 DIECINUEVE PIZZAS
Y... UN CALZONE**
- 71 FOCACCIA Y MUCHO MÁS**
- 89 DE POSTRE, TRES PIZZAS DULCES**

EL MUNDO DE LA PIZZA

Junto con los espaguetis (léase pasta), la pizza sigue siendo la pasión de los italianos. Y no solo de los italianos. No hay un rincón en el mundo, o casi, en el que la pizza no haya encontrado su lugar, a veces (ay de mí) dando vida a presentaciones que tienen muy poco que ver con el original. Y eso que hacerla *ad hoc* no es difícil. ¿El primer paso? ¡La masa, por supuesto!

MASA DE PIZZA PASO A PASO



INGREDIENTES para 4 pizzas



- 1 kg de harina
- 6 g de levadura de cerveza
- 2 cucharadas de azúcar
- 20 g de sal
- 100 g de masa madre (también llamada levadura fresca, prensada o de panadero; se compra en las panaderías)
- manteca de cerdo
- aceite de oliva virgen

1 Echamos medio litro de agua en un bol grande y diluimos la levadura (foto 1). Añadimos el azúcar y la masa madre y removemos para amalgamar los ingredientes. Incorporamos 700 g de harina y 20 g de sal y seguimos removiendo de abajo arriba.

2 Echamos otros 150 g de harina y una cucharada de manteca de cerdo (o mantequilla derretida) y seguimos removiendo. Añadimos un chorreoncito de aceite de oliva virgen extra (foto 2) y removemos hasta amalgamar la masa. Añadimos el resto de la harina para que se seque y removemos hasta conseguir una masa homogénea (foto 3). La moldeamos como una bola, la tapamos y dejamos que repose durante 30 minutos (foto 4).

3 Luego amasamos durante algunos minutos más. Volvemos a moldear la masa como una bola, la tapamos y dejamos que repose otros 10 minutos. Cortamos la masa en cuatro partes, formamos cuatro panecillos, los tapamos y dejamos que suban de 5 a 7 horas (según la temperatura del ambiente). Entonces podremos extender la masa y añadir el relleno o los demás ingredientes.

MASA DE PIZZA PASO A PASO

	minutos
<i>tiempo de preparación y reposo (si procede)</i>	
	minutos
<i>tiempo de cocción</i>	



¿QUÉ HORNO TIENES?

El tiempo de cocción de la pizza, pan de pizza y afines depende del tipo de horno que tengamos. En este volumen indicamos el tiempo que necesitaremos si usamos un horno común, de los que solemos tener en casa. Pero si tienes un horno de leña (¡qué envidia!), que no se te olvide reducir el tiempo de cocción.



INGREDIENTES para 1 pizza

- 250 g de masa de pizza
- 200 g de queso fresco fior di latte de los Apeninos meridionales (denominación de origen protegida)
- 300 g de tomates pera
- aceite de oliva virgen
- albahaca
- sal
- harina

Y DESPUÉS DE LA MASA... ¡UNA BUENA MARGARITA!

1 Encendemos el horno a la máxima potencia. Mientras se calienta cortamos el fior di latte, ponemos las rodajas en un bol y las dejamos escurrir 10 minutos. Hervimos los tomates, los pelamos, los partimos por la mitad, les quitamos las semillas y el agua de vegetación y los aplastamos con un tenedor.

2 Amasamos brevemente la masa sobre una superficie plana enharinada. La estiramos con las manos formando una capa redonda de $\frac{1}{2}$ cm de espesor aproximadamente (foto 1), con cuidado de dejar los bordes con una altura de alrededor de 1 cm.

3 Pasamos la masa a una fuente de horno ligeramente untada de aceite de oliva virgen extra. Echamos el tomate en el centro y lo distribuimos sobre toda la superficie de la pizza con un movimiento circular (foto 2). Condimentamos con un chorreoncito de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal y la metemos en el horno durante 12-15 minutos. La sacamos un momento, le ponemos el queso por encima y la volvemos a meter en el horno para que se caliente. La sacamos, aderezamos con unas hojas de albahaca y servimos.







MINIPIZZAS Y OTROS PLACERES



PIZZA DE LA A A LA Z

Calzone napolitano	68
Ciaccino, la pizza de Siena	86
Focaccia de aceitunas	76
Focaccia con embutidos	72
Focaccia a la genovesa, sola o con cebolla	74
Focaccia de queso	78
Minipizzas de escarola y piñones	26
Minipizzas fantasía	24
Minipizzas fritas	22
Minipizzas de masa crecida con tomates secos	12
Panzerotti fritos	16
Pissaladière, la pizza provenzal	80
Pizza de alcachofas, provola, aceitunas y tomate	48
Pizza de anchoas y orégano	66
Pizza de atún y cebolla	64
Pizza bocata	14
Pizza caprichosa	52
Pizza de champiñones y provoletta picante	56
Pizza cuatro estaciones	42
Pizza a los cuatro quesos, o mejor, cinco	62
Pizza ecológica	50
Pizza hortelana	60
Pizza de jamón y champiñones	38
Pizza margarita	8
Pizza margarita con mozzarella de búfala	30
Pizza marinera	34
Pizza monedero	18
Pizza de mozzarella, boletus, salchicha y lardo colonnata	32
Pizza de mozzarella de búfala, salchichón de ciervo, salchichón de jabalí, rúcula y achicoria	44
Pizza de mozzarella y flores de calabaza	58
Pizza con Nutella	92
Pizza de patatas y romero	40
Pizza primavera con tomate cherry en rama y rúcula	36
Pizza de provola, salchicha y patatas tempranas	46
Pizza romana con doble relleno	84
Pizza de salchicha y brócoli	54
Pizza schiacciata con higos secos	90
Pizza schiacciata con uva negra	94
Saquitos de espinacas y pecorino	20
Sfincione, la pizza palermitana	82

Título original: *La Pizza*



Alice Cucina
La Pizza
Copyright © 2010
LT Editore s.r.l.a.s.u.

Fotografías:

C. Bellasio (pagg. 17; 75)
F. Brambilla e S. Serrani (pag. 78)
La cucina di Calycanthus
(pagg. 7; 8; 9; 33; 35; 37; 39; 41; 43; 59; 61; 63; 65; 67; 69;
77; 83; 85; 87; 91; 94)
N+ Studio (pagg. 13; 15; 23; 55; 57; 73; 93)
E. Perfido (pag. 53)
S. Scicchitano (pagg. 25; 27; 81)
S. Verbert (pagg. 19; 21; 31; 44; 47; 49; 51)

© LT Editore s.r.l.a.s.u.
Via Tiburtina, 924
00156 Roma
lreditore@ltmultimedia.tv
© de la traducción: CTL, 2015
© de esta edición: Algaida Editores, 2015
Avda. San Francisco Javier 22
41018 Sevilla
Teléfono 95 465 23 11. Telefax 95 465 62 54
email: algaida@algaida.es

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

ISBN: 978-84-9067-226-6
D.L.: SE 417-2015
Impreso en España-Printed in Spain