

Come fare la pizza perfetta a casa: i 5 errori da evitare sempre

Autore: Manuela Zanni

Data: 09 Gennaio 2021



Gli errori che la pizza non perdona...

La pizza è un alimento semplice. Si prepara solo con farina, lievito e acqua, ma... semplice e facile non sono aggettivi equivalenti.

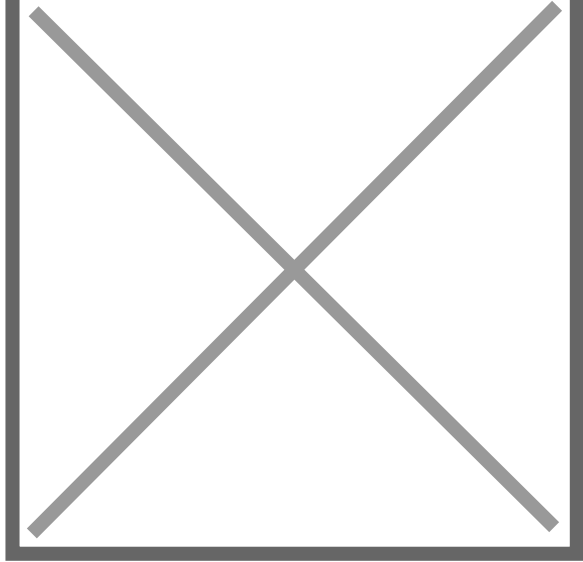


Per fare una pizza perfetta, infatti, è importante evitare alcuni **errori**, quali:

- **Troppo lievito di birra:** il timore classico di chi si cimenta nella preparazione della pizza, soprattutto le prime volte, è che non lieviti abbastanza, eccedendo nella dose di lievito. 1 panetto di lievito di birra o mezzo è una dose eccessiva sia per 500 g di farina che per 1 chilo di farina. Tutto questo lievito non serve. L'impasto sicuramente crescerà in fretta, ma non maturerà abbastanza e la pizza tenderà a essere poco fragrante, spugnosa e soprattutto poco salutare. Il lievito, infatti, può dare problemi di gonfiore addominale.
- **Maturazione troppo breve:** come detto prima, la pizza, per essere davvero buona, ha bisogno di tempo, non solo per lievitare, ma anche per maturare. Con la **lievitazione**, infatti, l'impasto aumenta di volume grazie all'azione del lievito. Questo fungo trasforma gli zuccheri in anidride carbonica, la quale resta "intrappolata" nella struttura del glutine (è come una maglia). Durante la **maturazione** invece, le strutture più complesse che formano l'impasto (proteine e zuccheri complessi) vengono scomposti in elementi più semplici. Se si rispettano i tempi di lievitazione e di maturazione la pizza sarà più digeribile e svilupperà anche aromi e colore molto più intensi.
- **Uso di farine deboli:** la farina "00" per intenderci, non è indicata per la preparazione della pizza. Quella ideale è la "0", che ha una quantità di proteine un po' più alta, intorno al 12-13%. Questo tipo di farina è più forte e regge lievitazioni/maturazioni più lunghe.
- **Eccessiva manipolazione dell'impasto per la stesura:** l'impasto, al momento della stesura dei panelli o palline, non deve essere manipolato troppo, altrimenti la stesura diventa difficile e in cottura la pizza resta compatta, biscottata. Il ripetuto schiacciamento, infatti, causa la perdita di gas di lievitazione e rende l'impasto troppo elastico e duro.
- **Cottura senza pietra refrattaria:** la pietra refrattaria dà alla pizza quel quid in più. Si tratta di una piastra realizzata con un materiale refrattario (es. argilla o cordierite). Il suo compito è di aumentare la temperatura del forno, assorbendo l'umidità degli alimenti. In questo modo la pizza cuoce molto rapidamente ed è croccante all'esterno.

La pizza a lunga lievitazione

Per preparare una pizza buona come quella che si mangia in pizzeria bisogna considerare almeno **8 ore di lievitazione**. Il consiglio è, quindi, di impastare la mattina, per poi cuocere la sera.



Ingredienti

- 800 g di farina 0
- 200 g di semola di grano duro rimacinata
- 540 ml di acqua
- 2 g di lievito secco o 6 di lievito di birra fresco
- 30 g di sale fino
- 1 cucchiaino di malto o di miele o di zucchero

1. Per prima cosa sciogliete il lievito di birra insieme al malto/miele/zucchero in un bicchiere di acqua tiepida presa dal totale.
2. In una ciotola capiente versate il resto dell'acqua (a temperatura ambiente), poi il lievito sciolto e aggiungete le due farine precedentemente mescolate.
3. Se avete l'impastatrice potete utilizzarla per lavorare l'impasto in maniera più agevole (prima con il gancio a foglia, poi dopo l'incordatura con il gancio a spirale), altrimenti potete usare le fruste elettriche, ma con i ganci a spirale.
4. Quando la farina avrà assorbito tutta l'acqua, potete [aggiungere il sale](#). Impastate per almeno 10 minuti (l'impasto si deve staccare dai bordi della ciotola).
5. Formate un panetto e mettetelo a lievitare in una ciotola con il coperchio a chiusura ermetica o coperta con la pellicola. Potete sistemarlo direttamente nel forno, leggermente preriscaldato (30 °C per 5 minuti). L'impasto dovrà lievitare almeno 6 ore o, comunque, fino al raddoppio del volume.
6. Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato e dividete in 6 pezzi. Devono avere più o meno lo stesso peso.
7. Lavorate ogni pezzo formando un panetto (richiudendo i bordi dell'impasto verso il centro, in questo modo permettete all'impasto di incorporare aria).
8. Fate lievitare di nuovo i panetti per circa un'ora direttamente sul piano di lavoro, coperti con un canovaccio pulito.
9. Nel frattempo, accendete il forno alla massima potenza e inserite la pietra refrattaria nella parte più alta (almeno 30-40 minuti prima di cuocere).
10. È arrivato il momento fatidico della cottura! Mettete un po' di semola sul piano di lavoro e iniziate a stendere un panetto alla volta con le mani (mi raccomando, niente aiutini... tipo il mattarello) spingendo verso i bordi e facendola roteare su se stessa, senza però schiacciare il cornicione, alias il bordo della pizza.
11. Appoggiate l'impasto su una pala per pizza in legno precedentemente spolverizzata con la semola rimacinata e condisci a piacere.

12. La cottura con la pietra refrattaria ben calda è davvero molto rapida, circa 5-7 minuti. Quindi fate molta attenzione ai tempi e usate un timer da cucina.
13. Per estrarre la pizza dal forno dovrete usare la pala di legno, infilandola delicatamente sotto la pizza e dando dei piccoli colpi indietro.
14. Procedete in questo modo con gli altri panetti e...buon appetito!

N.B. E' importante lasciare la **pietra refrattaria** nel forno finché non sarà fredda. Potete pulirla direttamente il giorno dopo, raschiando la superficie per togliere i residui di farina e/o cibo e strofinandola con un panno umido se necessario.

E per il condimento? Ecco [8 varianti Gourmet per la pizza](#), assolutamente da provare.



Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/errori-pizza-casa/>

Generato il 24/05/2025