



Pizza napoletana



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Pizza napoletana



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Preparazione: 20 minuti (più 2 ore di lievitazione e fino a 5 giorni in frigo)

Cottura: 2 minuti per pizza

🍴 Per 4 pizze

Per l'impasto

570 g di farina per pane o farina forte
2 cucchiaini di sale fino
1 cucchiaino di lievito secco istantaneo
1 tazza e ½ (375 ml) di acqua fredda
Miscela di semola, per le teglie e per lavorare l'impasto (vedi NOTA)
Olio d'oliva, per condire

Per la salsa

400 g di polpa di pomodoro in lattina
1 cucchiaino di sale

Per i condimenti

340 g di mozzarella di bufala fresca, sgocciolata, tagliata a pezzettini
Un mazzetto di foglie di basilico
Olio d'oliva, per condire

Come preparare l'impasto

1. Nella ciotola di una planetaria, mettere farina, sale e lievito. Con il gancio per impasto, mescolare per amalgamare il tutto. Aggiungere acqua e impastare a bassa velocità per 5-6 minuti o fino a quando l'impasto diventa uniforme ed elastico.
2. Coprire la ciotola con della pellicola e lasciare riposare l'impasto in un luogo tiepido e senza correnti d'aria per 1 ora o finché il volume dell'impasto non sarà raddoppiato.
3. Capovolgere l'impasto su una superficie leggermente infarinata e dividerlo in 4 parti da 240 g ciascuna, quindi formare delle palline.
4. Spolverare leggermente due teglie con la miscela di semola e posizionarvi le palline di impasto, lasciando 10 cm di spazio tra una e l'altra. Cospargere uniformemente ogni pallina con un po' d'olio in modo da ungerla completamente. Coprire le teglie con la pellicola e far riposare in frigorifero per almeno 6 ore o per un massimo di 5 giorni.

Per preparare la salsa

1. Aggiungere il sale ai pomodori e frullarli fino a ottenere una consistenza omogenea.

Per preparare le pizze

1. Poco prima della cottura togliere l'impasto dal frigo e lasciarlo a temperatura ambiente per 1 ora, coperto.

2. Circa 20 minuti prima che l'impasto abbia finito di riposare, selezionare l'impostazione WOOD FIRED (FORNO A LEGNA) e preriscaldare il forno (il preriscaldamento può richiedere fino a 20 minuti).
3. Con una spatola, togliere una pallina alla volta e passarla nella miscela di semola su entrambi i lati per ricoprirla completamente. Tenere coperto l'impasto rimanente per evitare che si secchi. Lavorare delicatamente l'impasto dal centro e formare un cerchio di circa 20 cm di diametro, lasciando un bordo di 2 cm. Cospargere leggermente la pala con la miscela di semola. Trasferire delicatamente l'impasto sulla pala, togliendo la semola in eccesso.
4. Distribuire uniformemente un quarto della salsa sull'impasto, lasciando un bordo di 1-2 cm. Cospargere quindi un quarto della mozzarella e il basilico sopra la salsa.
5. Trasferire la pizza nel forno e cuocere per 2 minuti o fino a quando la crosta non sarà leggermente dorata e la mozzarella sciolta. Aggiungere un filo d'olio.
6. Trasferire su un tagliere, tagliare a spicchi e servire ben calda. Ripetere con l'impasto, la salsa e i condimenti restanti.

NOTA: per realizzare la miscela di semola, mescolare insieme semola e farina in parti uguali. Conservare in un contenitore ermetico. È preferibile far riposare l'impasto in frigo per 1-3 giorni, ma può essere conservato anche fino a 5 giorni.



Pizza con crosta spessa



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza con crosta spessa



the Smart Oven® Pizzaiolo

⌚ Preparazione: 15 minuti (più 2 ore di lievitazione e fino a 24 ore in frigo)

Cottura: 9 minuti per pizza

⚖ Per 2 pizze

Per l'impasto

480 g di farina per pane o farina forte
2 cucchiaini di sale fino
1 cucchiaino di lievito secco istantaneo
1 tazza (250 ml) di acqua
1 cucchiaino di latte
1 cucchiaino e ½ di olio d'oliva, più olio extra per condire
Miscela di semola, per le teglie e per lavorare l'impasto (vedi NOTA)

Per i condimenti

½ di tazza (160 ml) di [salsa per pizza](#)
160 g di mozzarella grattugiata
240 g di champignon a fettine sottili
125 g di mozzarella di bufala fresca, sgocciolata, tagliata a quarti
Foglie di origano fresco, per guarnire

Come preparare l'impasto

1. Nella ciotola di una planetaria, mettere farina, sale, lievito, acqua, latte e olio e, con un gancio per impasto, impastare a media velocità per 10 minuti o fino a quando l'impasto diventa uniforme ed elastico. Coprire la ciotola con della pellicola e lasciare riposare l'impasto in un luogo tiepido e senza correnti d'aria per 1 ora o finché il volume dell'impasto non sarà raddoppiato.
2. Capovolgere l'impasto sulla spianatoia e dividerlo in 2 parti da 395 g l'una. Formare quindi delle palline e appoggiarle su una teglia leggermente oliata, distanziandole di 10 cm l'una dall'altra. Cospargere uniformemente ogni pallina con un po' d'olio in modo da ungerla completamente. Coprire con la pellicola e far riposare in frigo per 12-24 ore.

Per preparare le pizze

1. Poco prima della cottura togliere l'impasto dal frigo e lasciarlo a temperatura ambiente per 1 ora, coperto.
2. Circa 12 minuti prima che l'impasto abbia finito di riposare, selezionare l'impostazione MEDIUM (MEDIO) e preriscaldare il forno (il preriscaldamento può richiedere fino a 12 minuti).

3. Una pallina alla volta, passare l'impasto nella miscela di semola, quindi lavorarlo fino a formare un cerchio di circa 15 cm di diametro, lasciando un bordo di 2 cm. Stendere l'impasto fino a formare un cerchio di 25-30 cm.
4. Cospargere leggermente la pala con la miscela di semola. Trasferire delicatamente l'impasto sulla pala, togliendo la semola in eccesso.
5. Distribuire metà della salsa sull'impasto, lasciando un bordo di 1-2 cm. Cospargere con metà della mozzarella grattugiata e metà dei funghi.
6. Trasferire la pizza nel forno e cuocere per 9 minuti o fino a quando la base non sarà dorata e croccante e la mozzarella sciolta.
7. Per guarnire, aggiungere la mozzarella restante e l'origano. Ripetere con l'impasto, la salsa e i condimenti restanti.

NOTA: per realizzare la miscela di semola, mescolare insieme semola e farina in parti uguali. Conservare in un contenitore ermetico.




Impasto per pizza napoletana



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage[®]

Impasto per pizza napoletana

 Preparazione: 20 minuti
(più 2 ore di lievitazione e fino a 5 giorni in frigo)

 Per 4 palline da 240 g l'una



the Smart Oven® Pizzaiolo

Ingredienti

570 g di farina per pane
2 cucchiaini di sale fino
1 cucchiaino di lievito secco istantaneo

1 tazza e $\frac{1}{2}$ (375 ml) di acqua fredda
Miscela di semola (semola e farina in parti uguali)
per lavorare l'impasto
Olio d'oliva, per condire



1 – Nella ciotola di una planetaria, mettere farina, sale e lievito. Con il gancio per impasto, mescolare per amalgamare il tutto. Aggiungere acqua e impastare a bassa velocità per 5-6 minuti o fino a quando l'impasto diventa uniforme ed elastico. Coprire la ciotola con della pellicola e lasciare riposare l'impasto in un luogo tiepido e senza correnti d'aria per 1 ora o finché il volume dell'impasto non sarà raddoppiato.



2 – Capovolgere l'impasto su una superficie leggermente infarinata e dividerlo in 4 parti da 240 g ciascuna. Versare un po' di farina sulle mani e formare delle palline di impasto.



3 – Spolverare leggermente due teglie con la miscela di semola e posizionarvi le palline di impasto, lasciando 10 cm di spazio tra una e l'altra. Cospargere uniformemente ogni pallina con un po' d'olio in modo da ungerla completamente. Coprire le teglie con la pellicola e far riposare in frigorifero per almeno 6 ore o per un massimo di 5 giorni. È preferibile far riposare l'impasto in frigo per 1-3 giorni, ma può essere conservato anche fino a 5 giorni.



4 – Lasciare riposare l'impasto ancora avvolto nella pellicola per 1 ora a temperatura ambiente prima di utilizzarlo. Su una superficie di lavoro pulita, formare un'abbondante fontana di miscela di semola e, con una spatola, togliere dalla teglia una pallina alla volta. Tenere coperto l'impasto rimanente per evitare che si secchi.



5 – Passare una pallina alla volta nella miscela di semola su entrambi i lati per ricoprirla completamente.



6 – Lavorare delicatamente l'impasto dal centro e formare un cerchio di circa 15 cm di diametro, lasciando un bordo di 2 cm. Stendere l'impasto fino a formare un cerchio di 25-30 cm.



Pizza sottile e croccante



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Pizza sottile e croccante



the Smart Oven® Pizzaiolo

⌚ Preparazione: 30 minuti (più 2 ore e mezza di lievitazione)

Cottura: 7 minuti per pizza

⚖ Per 4 pizze

Per l'impasto

- 300 g di farina per pane o farina forte
- 60 g di semola fine
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di lievito secco istantaneo
- 200 ml di acqua tiepida
- 1 cucchiaio e ½ di olio extra vergine d'oliva, più olio extra per condire
- Miscela di semola, per le teglie e per lavorare l'impasto (vedi NOTA)

Per i condimenti

- 1 tazza e ½ (330 ml) di [salsa per pizza](#)
- 320 g di mozzarella grattugiata
- 200 g di salame piccante a fettine sottili
- 160 g di champignon a fettine sottili
- 120 g di prosciutto affettato
- ½ cipolla rossa a fettine sottili
- Foglie di basilico fresco, per guarnire

Come preparare l'impasto

1. Nella ciotola di una planetaria, mettere farina, semola, sale e lievito. Aggiungere quindi l'acqua e l'olio. Con un gancio per impasto, impastare per 10 minuti o fino a quando l'impasto diventa uniforme ed elastico.
2. Mettere l'impasto in una ciotola capiente precedentemente oliata e girarlo per cospargerlo di olio in modo uniforme. Coprire la ciotola con della pellicola e lasciare riposare l'impasto in un luogo tiepido e senza correnti d'aria per 2 ore o finché il volume dell'impasto non sarà raddoppiato.
3. Capovolgere l'impasto su una superficie leggermente infarinata e dividerlo in 4 parti da 150 g ciascuna. Formare quindi delle palline e appoggiarle su una teglia leggermente oliata, distanziandole di 10 cm l'una dall'altra. Cospargere uniformemente ogni pallina con un po' d'olio in modo da ungerla completamente. Coprire con la pellicola e lasciare riposare per 30 minuti.

Per preparare le pizze

1. Circa 15 minuti prima che l'impasto abbia finito di riposare, selezionare l'impostazione THIN AND CRISPY (SOTTILE E CROCCANTE) e preriscaldare il forno (il preriscaldamento può richiedere fino a 14 minuti).
2. Cospargere una piccola quantità di semola sulla spianatoia e, con l'aiuto di un mattarello, stendere una delle palline fino a formare un cerchio di 25 cm.
3. Trasferire delicatamente l'impasto sulla pala, togliendo la semola in eccesso.
4. Distribuire un quarto della salsa sull'impasto della pizza e aggiungere un quarto di mozzarella e un quarto dei condimenti.
5. Trasferire la pizza nel forno e cuocere per 7 minuti o fino a quando la crosta non sarà dorata e croccante e la mozzarella sciolta.
6. Trasferire su un tagliere, aggiungere il basilico fresco, tagliare a spicchi e servire ben calda. Ripetere con l'impasto e i condimenti restanti.

NOTA: per realizzare la miscela di semola, mescolare insieme semola e farina in parti uguali. Conservare in un contenitore ermetico.



Pizza in padella



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza in padella



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 Preparazione: 10 minuti (più 24 ore di lievitazione)

Cottura: 18 minuti

🍴 Per 1 pizza

Impasto senza lavorazione

½ tazza (125 ml) di acqua

½ di tazza (80 ml) di latte

255 g di farina per pane o farina forte

1 cucchiaino e ½ di sale fino

½ cucchiaino di lievito secco istantaneo

1 cucchiaino di olio d'oliva per oliare la padella

Miscela di semola, per le teglie e per lavorare l'impasto (vedi NOTA)

Per i condimenti

½ tazza (125 ml) di [salsa per pizza](#)

170 g di mozzarella grattugiata

50 g di salame piccante a fettine sottili

50 g di champignon a fettine sottili

½ cipolla rossa a fettine sottili

½ peperone verde a fettine sottili

1 salsiccia piccola (dolce o piccante), senza pelle, sbriciolata

Come preparare l'impasto

1. In una ciotola capiente, unire l'acqua e il latte. Aggiungere quindi farina, sale e lievito e mescolare bene con un cucchiaino di legno.
2. Coprire la ciotola con della pellicola e lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 12-24 ore.

Per preparare la pizza

1. Capovolgere l'impasto su una superficie ben infarinata e lavorarlo fino a formare una palla.
2. Oliare la padella e appoggiarvi dentro l'impasto girandolo per distribuire l'olio in modo uniforme. Stendere l'impasto il più possibile e distribuire l'olio su tutta la padella. A questo punto, l'impasto non riempirà la padella. Coprire la padella con della pellicola e lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 2 ore o finché non sarà lievitato fino al bordo.
3. Circa 15 minuti prima che l'impasto abbia finito di riposare, selezionare l'impostazione PAN (PADELLA) e preriscaldare il forno (il preriscaldamento può richiedere fino a 14 minuti).

4. Con la punta delle dita stendere l'impasto fino al bordo della padella, facendo scoppiare eventuali bolle e mantenendo lo spessore il più uniforme possibile.
5. Distribuire la salsa sull'impasto lasciando un bordo a piacere per la crosta. Aggiungere la mozzarella e il resto dei condimenti.
6. Trasferire la pizza in padella nel forno e cuocere per 18 minuti o fino a quando la crosta non sarà dorata e croccante e la mozzarella sciolta.
7. Prendendola dal manico, togliere la padella dal forno e appoggiarla su una superficie resistente al calore. Lasciare riposare la pizza nella padella per 5 minuti prima di servirla.

NOTA: per realizzare la miscela di semola, mescolare insieme semola e farina in parti uguali. Conservare in un contenitore ermetico.



Pizza Bianca



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza Bianca



the Smart Oven® Pizzaiolo

⌚ Preparazione: 30 minuti (più 2 ore di lievitazione e fino a 5 giorni in frigo)

Cottura: 2 minuti per pizza

⚖ Per 4 pizze

Per l'impasto

570 g di farina per pane o farina forte
2 cucchiaini di sale fino
1 cucchiaino di lievito secco istantaneo
1 tazza e ½ (375 ml) di acqua fredda
Miscela di semola, per le teglie e per lavorare l'impasto (vedi NOTA)
Olio d'oliva, per condire

Per i condimenti

180 g di crème fraîche
2 spicchi d'aglio schiacciati
Sale per condire
Pepe nero appena macinato, per condire
4 patate Désirée piccole (circa 115 g ciascuna)
125 g di fontina grattugiata
2-3 rametti di rosmarino fresco (staccare le foglie)
Olio d'oliva, per condire
Sale marino in fiocchi, per condire

Come preparare l'impasto

1. Nella ciotola di una planetaria, mettere farina, sale e lievito. Con il gancio per impasto, mescolare per amalgamare il tutto. Aggiungere acqua e impastare a bassa velocità per 5-6 minuti o fino a quando l'impasto diventa uniforme ed elastico.
2. Coprire la ciotola con della pellicola e lasciare riposare l'impasto in un luogo tiepido e senza correnti d'aria per 1 ora o finché il volume dell'impasto non sarà raddoppiato.
3. Capovolgere l'impasto su una superficie leggermente infarinata e dividerlo in 4 parti da 240 g ciascuna, quindi formare delle palline.
4. Spolverare leggermente due teglie con la miscela di semola e posizionarvi le palline di impasto, lasciando 10 cm di spazio tra una e l'altra. Cospargere uniformemente ogni pallina con un po' d'olio in modo da ungerla completamente. Coprire le teglie con la pellicola e far riposare in frigorifero per almeno 6 ore o per un massimo di 5 giorni.

Per preparare le pizze

1. Poco prima della cottura togliere l'impasto dal frigo e lasciarlo a temperatura ambiente per 1 ora, coperto.
2. Circa 20 minuti prima che l'impasto abbia finito di riposare, selezionare l'impostazione WOOD FIRED (FORNO A LEGNA) e preriscaldare il forno (il preriscaldamento può richiedere fino a 20 minuti).
3. In una piccola ciotola unire la crème fraîche e l'aglio e condire con sale e pepe.

4. Con l'aiuto di una mandolina, affettare le patate molto sottili.
5. Con una spatola, togliere una pallina alla volta e passarla nella miscela di semola su entrambi i lati per ricoprirla completamente. Tenere coperto l'impasto rimanente per evitare che si secchi. Lavorare delicatamente l'impasto dal centro e formare un cerchio di circa 15 cm di diametro, lasciando un bordo di 2 cm. Prestando attenzione, allargare l'impasto fino a formare un cerchio di 25-30 cm. Cospargere leggermente la pala con la miscela di semola. Trasferire delicatamente l'impasto sulla pala, togliendo la semola in eccesso.
6. Distribuire metà della salsa alla crème fraîche sull'impasto, lasciando un bordo di 1-2 cm. Disporre le patate in un unico strato, leggermente sovrapposte, sopra la crème fraîche, quindi aggiungere un quarto di fontina e le foglie di rosmarino.
7. Mettere la pizza nel forno e cuocere per 2 minuti o fino a quando la crosta non sarà leggermente dorata, la fontina sciolta e le patate cotte.
8. Trasferire su un tagliere, aggiungere un filo d'olio e cospargere con il sale in fiocchi. Tagliare a spicchi e servire. Ripetere con l'impasto e i condimenti restanti.

NOTA: per realizzare la miscela di semola, mescolare insieme semola e farina in parti uguali. Conservare in un contenitore ermetico. Per una cottura uniforme, le patate devono essere tagliate molto sottili, quasi trasparenti. Al posto della fontina è possibile utilizzare anche formaggio Gruviera, provolone o gouda. È preferibile far riposare l'impasto in frigo per 1-3 giorni, ma può essere conservato anche fino a 5 giorni.



Bistecche di cavolfiore abbrustolite con salsa alle erbe e limone



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Bistecche di cavolfiore abbrustolite con salsa alle erbe e limone

 Preparazione: 20 minuti

Cottura: 6 minuti

 Per 2-4 persone



the Smart Oven® Pizzaiolo

Salsa alle erbe e limone

60 g di foglie di prezzemolo a foglia piatta,
tritate grossolanamente
1 cucchiaino e ½ di aneto tritato grossolanamente
2 spicchi d'aglio tritati
1 scalogno piccolo tritato
1 cucchiaino di capperi, lavati e scolati
1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
1 cucchiaino e ½ di succo di limone
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe nero appena macinato
½ di tazza (80 ml) di olio d'oliva

Bistecche di cavolfiore

1 cavolfiore grande (1 kg)
2 cucchiaini di olio d'oliva
Sale per condire
Pepe nero appena macinato, per condire

Come preparare la salsa alle erbe e limone

1. *Mentre si prepara la salsa, preriscaldare il forno a 400 °C (il preriscaldamento può richiedere fino a 20 minuti).*
2. *Nella ciotola di un robot da cucina, unire prezzemolo, aneto, aglio, scalogno, capperi, scorza e succo di limone, sale e pepe. Frullare a intermittenza fino a quando gli ingredienti non sono ben amalgamati e sminuzzati finemente.*
3. *Mentre l'elettrodomestico è in funzione, aggiungere lentamente l'olio e continuare a frullare per circa 45 secondi, fermandosi ogni tanto per raschiare il composto rimasto attaccato alle pareti. Trasferire la salsa in una piccola ciotola, coprirla e metterla da parte.*

Come cuocere le bistecche di cavolfiore

1. *Togliere le foglie e tagliare la base, lasciando intatto il cuore del cavolfiore. Con un coltello dalla lama grande, tagliare il cavolfiore dall'alto verso il basso in tre bistecche di 2 cm ognuna. Spennellare entrambi i lati di ogni bistecca con metà dell'olio e condire con sale e pepe.*
2. *Servendosi del manico, mettere la padella per pizza a scaldare in forno per 2 minuti quindi toglierla e ungerla con l'olio rimasto. Adagiare delicatamente le bistecche di cavolfiore nella padella calda, infornarle nuovamente e cuocere per 3 minuti. Girare con cura il cavolfiore e cuocere per altri 2-3 minuti o finché non sarà rosolato e cotto.*
3. *Prendendola dal manico, togliere la padella dal forno e appoggiarla su una superficie resistente al calore. Servire il cavolfiore cosparsa di salsa alle erbe e limone.*



Salsa per pizza



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage

Salsa per pizza



 Preparazione: 5 minuti

Cottura: 50 minuti

 Per 2 tazze (500 ml)

800 g di pomodori pelati interi in scatola

1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva

2 spicchi d'aglio schiacciati

½ cucchiaino di sale

1 cucchiaino di origano secco

Un pizzico di peperoncino secco tritato

1. *Con un robot da cucina, frullare i pomodori fino a ottenere un composto omogeneo.*
2. *In una piccola casseruola, scaldare l'olio a fuoco medio. Aggiungere l'aglio e far cuocere, mescolando a fuoco basso, per 30 secondi o fino a sprigionarne il profumo. Aggiungere i pomodori, il sale, l'origano e il peperoncino e mescolare.*
3. *Portate a bollore e cuocere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto, per 45 minuti o fino a quando la salsa non si sarà ridotta della metà. Lasciare raffreddare e conservare in frigo in un contenitore ermetico per un massimo di 4 giorni. La salsa rimasta può essere congelata per un massimo di 3 mesi.*



Consigli per una pizza perfetta



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Consigli per una pizza perfetta



the Smart Oven® Pizzaiolo



Per l'impasto

- Per una maggiore precisione nella misurazione degli ingredienti e dell'impasto, utilizzare una bilancia da cucina.
- Per risultati sempre ottimali, utilizzare farina per pane o farina forte.
- Marche diverse di farina possono richiedere quantità diverse di acqua. Se l'impasto è troppo appiccicoso, aggiungere altra farina, 1 cucchiaino alla volta, impastando bene per incorporarla prima di aggiungerne altra.
- Togliere l'impasto dal frigo circa 1 ora prima dell'uso. L'impasto può rimanere a temperatura ambiente fino a 2 ore prima dell'uso.
- Utilizzare una miscela di semola e farina in parti uguali per spolverare il piano di lavoro, l'impasto e le mani.
- Cercare di usarne il meno possibile poiché troppa miscela sulla base della pizza potrebbe bruciare e lasciare un sapore amaro.
- L'impasto per pizza può essere congelato per un massimo di un mese in contenitori chiusi ermeticamente o in sacchetti richiudibili. Far scongelare l'impasto per pizza in frigorifero durante la notte prima di utilizzarlo.
- Assicurarsi che la pala rimanga sempre fredda per evitare che l'impasto vi si attacchi.



Come stendere l'impasto della pizza

- **Pizza napoletana** - Con le mani leggermente infarinate, stendere delicatamente l'impasto formando un cerchio e lasciando un bordo di 2 cm. Premere al centro con il palmo della mano per stenderlo. Con la mano aperta, stendere delicatamente l'impasto verso il bordo e girarlo per creare un cerchio. La base deve avere uno spessore di circa 2-3 mm.
- **Pizza media** - Con la punta delle dita leggermente infarinate, stendere delicatamente l'impasto formando un cerchio e lasciando un bordo di 2 cm. Premere al centro con il palmo della mano per stenderlo. Con la mano aperta, stendere delicatamente l'impasto verso il bordo e girarlo per creare un cerchio. Sollevare l'impasto e lasciarlo appoggiare delicatamente sulle nocche per stenderlo senza allungare troppo il bordo.
- **Pizza sottile e croccante** - Assicurarsi che ci sia abbastanza miscela di semola sulla spianatoia e spolverare l'impasto. In questo modo si eviterà che l'impasto si attacchi durante la lavorazione.
- **Pizza in padella** - Assicurarsi che la base e i lati della padella siano ben oliati per evitare che l'impasto si attacchi. Stendere delicatamente l'impasto con il palmo della mano. Coprire con la pellicola e lasciare riposare secondo le indicazioni. Prima di aggiungere i condimenti, stendere delicatamente l'impasto fino ai bordi, sollevandolo dalla padella per rimuovere eventuali bolle d'aria.
- **Lavorare velocemente** - Una volta formato l'impasto, cospargere leggermente la pala con la miscela di semola. Trasferire l'impasto sulla pala. Se l'impasto si attacca, cospargerlo con una piccola quantità di semola.
- **Effetto elastico** - Accade quando l'impasto non si stende ma tende a ritirarsi. Ciò avviene principalmente a causa di un alto contenuto di proteine nella farina. Il modo migliore per evitare tale effetto è coprire l'impasto con un canovaccio umido e lasciarlo riposare per 15 minuti. Ciò consente ai filamenti attivi di glutine di distendersi ed evitare di tirare costantemente l'impasto come piccoli elastici.



Per i condimenti

- Con un po' di carta assorbente, tamponare delicatamente i formaggi a pasta molle per eliminare eventuali liquidi in eccesso.
- Un eccesso di formaggio o salsa può lasciare l'impasto troppo morbido e poco cotto.
- Aggiungere un goccio d'olio d'oliva sulla pizza prima di servirla.
- Se i condimenti dovessero bruciarsi durante la cottura, aggiungerli a metà cottura.