

# ***Corso di pasticceria***



## **Pizze e sfizi**



Ricette e docenza del pasticcere  
**Gennaro Vicino**

Sabato 17 Giugno 2017  
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)

## Pizza nera gourmet

### INGREDIENTI X 2 PIZZE:

Per l'impasto:

200 g farina 1 – 300 g farina manitoba – 1 busta di **Lievito Mastro Fornaio PANEANGELI** – 2 cucchiaini di zucchero (10 g) – 300 ml circa acqua tiepida – 5 g nero di seppia – 1 cucchiaino colmo di sale (5 g circa).

Per farcire:

Cipolle rosse – olio – peperoncino – sale – curcuma – curry – paprica dolce – code di gambero.

Setaccia le farine in una terrina larga, aggiungi il Lievito di birra Mastro Fornaio e mescola. Fai una buca al centro del mucchio e versaci lo zucchero.

Mescola nell'acqua tiepida il nero di seppia.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e mettilo a lievitare in un luogo tiepido, per 40 minuti circa, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Dividi l'impasto in 2 parti uguali, stendi ogni pezzo con le mani formando un disco del diametro di 30 cm circa, e cuoci ogni pizza per circa 10 minuti nella parte media del forno preriscaldato elettrico: 250°C.

Salta in padella le cipolle tagliate a julienne con un filo di olio aggiungendo qualche cucchiaio d'acqua. Lasciarle stufare, aggiustare di sale, aggiungi un pizzico di peperoncino e spezie a piacere. Scotta in una padella ben calda, le code di gambero sgusciate.

Taglia la pizza in 8 parti uguali e farcisci ogni fetta con le cipolle piccanti e le code di gambero.

## Focaccine all'uvetta e rosmarino

INGREDIENTI PER 8 FOCACCINE:

Per l'impasto:

1 confezione di base per Pane e Focaccia ai Cereali **PANEANGELI** – 40 g zucchero di canna – 250 ml circa acqua tiepida – 30 ml olio di riso.

Per farcire:

Uvetta sultanina morbida – rosmarino – Semi di sesamo caramellati Rebecchi – miele.

Versa in una terrina la miscela, lo zucchero e l'olio.

Aggiungi gradatamente l'acqua e amalgama con una forchetta. Lavora velocemente l'impasto con le mani per 10 minuti sul piano del tavolo fino ad ottenere un impasto liscio.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri con pellicola alimentare e poni a lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume (40 minuti circa).

Dividi l'impasto ben lievitato in 8 parti uguali, stendi ogni pezzo con le mani fino ad ottenere delle focaccine ovali.

Distribuisci su ogni focaccina l'uvetta, il rosmarino e i semi di sesamo caramellati.

Poni a lievitare nuovamente per circa 15 minuti.

Cuoci le focaccine per circa 12 minuti sul ripiano medio del forno elettrico preriscaldato a 220°C.

Appena fuori dal forno distribuisci il miele a piacere sulle focaccine.

## Pizza Margherita

INGREDIENTI X 2 PIZZE:

Per l'impasto:

200 g farina 1 – 300 g farina manitoba – 1 busta di **Lievito Mastro Fornaio PANEANGELI** – 2 cucchiaini di zucchero (10 g) – 300 ml circa acqua tiepida – 1 cucchiaino colmo di sale (5 g circa).

Per farcire:

400 g polpa di pomodoro – 250 g mozzarella a dadini – sale – basilico – olio.

Setaccia le farine in una terrina larga, aggiungi il Lievito di birra Mastro Fornaio e mescola. Fai una buca al centro del mucchio e versaci lo zucchero. Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e mettilo a lievitare in un luogo tiepido, per 40 minuti circa, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Dividi l'impasto in 2 parti uguali, stendi ogni pezzo con le mani formando un disco del diametro di 30 cm circa, farcisci, distribuendo il pomodoro condito e la mozzarella in parti uguali.

Cuoci ogni pizza per 12-15 minuti nella parte media del forno preriscaldato elettrico: 250°C.

Prima di servire cospargi il basilico e l'olio.

## Pizza integrale gourmet

### INGREDIENTI X 2 PIZZE:

Per l'impasto:

400 g farina 1 – 100 g farina di farro integrale – 1 busta di **Lievito Mastro Fornaio PANEANGELI** – 2 cucchiaini di zucchero (10 g) – 300 ml circa acqua tiepida – 1 cucchiaino colmo di sale (5 g circa).

Per farcire:

Stracciatella di burrata – culatello – fichi.

Setaccia le farine in una terrina larga, aggiungi il Lievito di birra Mastro Fornaio e mescola. Fai una buca al centro del mucchio e versaci lo zucchero.

Mescola nell'acqua tiepida il nero di seppia.

Amalgama il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo un po' alla volta l'acqua tiepida e il sale.

Lavora l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo fino al completo assorbimento del liquido.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri lo ermeticamente con pellicola alimentare e mettilo a lievitare in un luogo tiepido, per 40 minuti circa, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

Dividi l'impasto in 2 parti uguali, stendi ogni pezzo con le mani formando un disco del diametro di 30 cm circa, e cuoci ogni pizza per circa 10 minuti nella parte media del forno preriscaldato elettrico: 250°C.

Taglia ogni pizza in 8 fette e farciscile con la stracciatella, il culatello ed un quarto di fico.

## Pizzette dolci ai cereali e frutti di bosco

INGREDIENTI X 12 PIZZETTE:

Per l'impasto:

1 confezione di base per Pane e Focaccia ai Cereali **PANEANGELI** – 40 g zucchero di canna – 250 ml circa acqua tiepida – 30 ml olio di riso.

Per farcire:

Frutti di bosco misti – zucchero di canna – cocco grattugiato.

Versa in una terrina la miscela, lo zucchero e l'olio.

Aggiungi gradatamente l'acqua e amalgama con una forchetta. Lavora velocemente l'impasto con le mani per 10 minuti sul piano del tavolo fino ad ottenere un impasto liscio.

Rimetti l'impasto nella terrina infarinata, copri con pellicola alimentare e poni a lievitare in un luogo tiepido fino al raddoppio del volume (40 minuti circa).

Dividi l'impasto ben lievitato in 12 parti uguali, stendi ogni pezzo con le mani fino ad ottenere delle pizzette tonde.

Metti i dischetti su teglie antiaderenti, spennellali con un goccio di latte, distribuisci sulla superficie i frutti di bosco e un pizzico di zucchero di canna.

Cuoci le pizzette per circa 15 minuti nella parte media del forno elettrico preriscaldato a 200°C.

Prima di servire, spolverizza del cocco grattugiato sulle pizzette.