

Pizza Volume 01

Pizza Volume 01

Una guida alla scoperta della pizza fatta in casa
e altre ricette



Guido Tommasi Editore

Pizza Volume 01

Edizione italiana: © 2026 Guido Tommasi Editore

Tutti i diritti riservati

www.guidotommasi.it

Traduzione: Elena Radaelli

Revisione: Valeria Cecilia Barbon

Correzione bozze: Zino Malerba

Progetto grafico edizione italiana: Leida Federico

Coordinamento editoriale: Valeria Cecilia Barbon

© Gozney 2024

Edizione inglese HarperCollins *Publishers* 2024

con il titolo "Pizza Volume 01"

HarperCollinsPublishers, 1 London Bridge Street

London SE1 9GF, www.harpercollins.co.uk

HarperCollinsPublishers, Macken House, 39/40 Mayor Street Upper

Dublin 1, D01 C9W8, Ireland

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale,

su qualunque supporto,

in particolare la fotocopia e il microfilm,

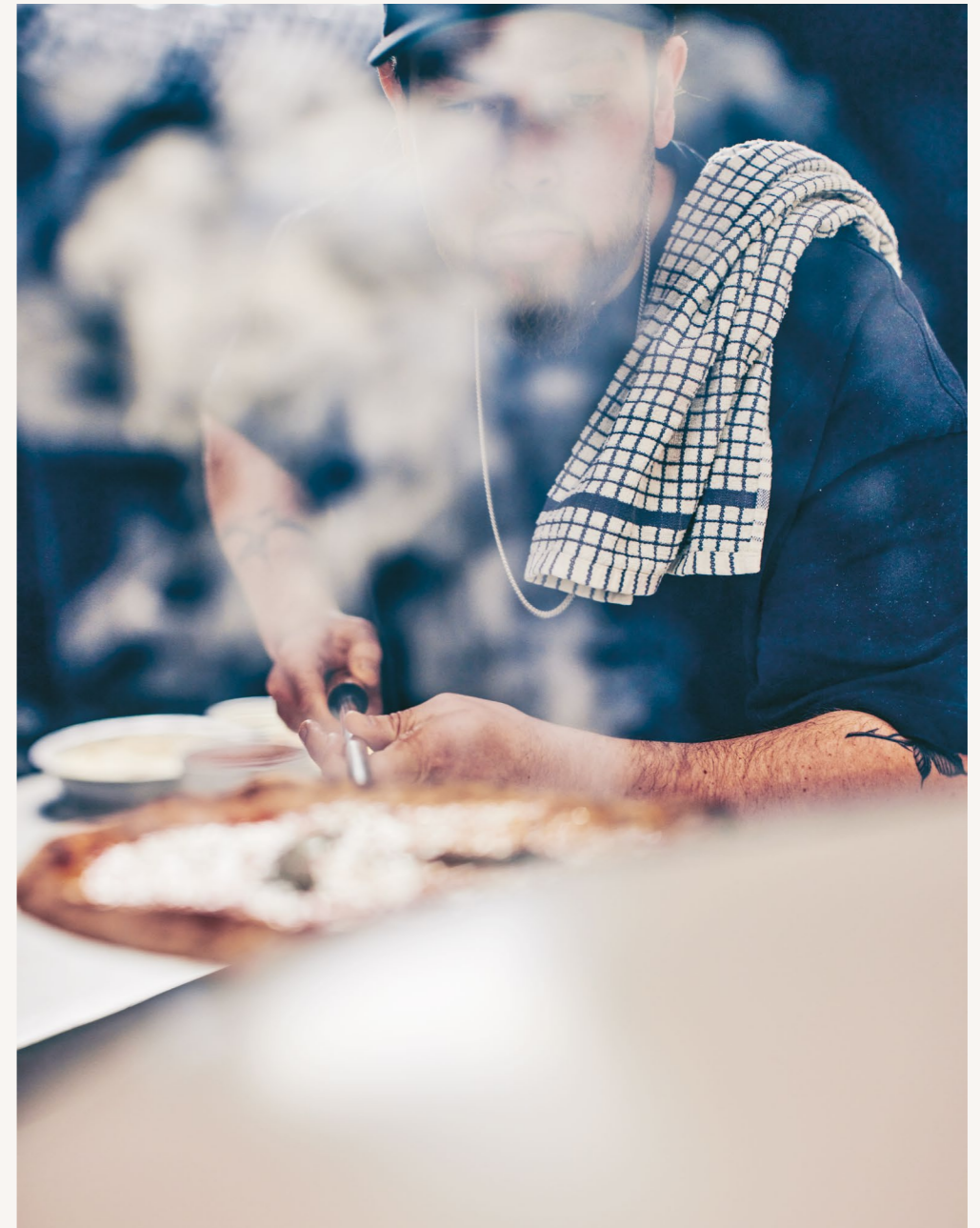
senza l'esplicita autorizzazione

scritta dell'Editore.

ISBN 978 88 6753 471 5

Stampato in Unione Europea

QUANDO USATE GLI ELETTRODOMESTICI DA CUCINA SEGUITE SEMPRE LE ISTRUZIONI DEL COSTRUTTORE



01

Le basi

14

Perché ho bisogno di un forno per pizza?	16
Attrezzatura e utensili indispensabili	20
Organizzare un pizza party	23

03

Impasto

36

Comprendere l'impasto	38
Farina, lievito e sale	40
Impastare a mano	42
Impastare con la macchina	44
Formare i panetti con l'impasto	46
Stendere l'impasto	48
Problemi e soluzioni per l'impasto	50
Farcire, infornare, ruotare	52
Preparare la pizza in teglia	54
Impasto base	58
Impasto napoletano	60
Impasto di Tom a 96 ore	62
Impasto New York-style	64
Impasto con lievito madre	66
Impasto per pizza in teglia	68
Impasto romano	70
Impasto per focaccia	72
Prefermento: poolish	74
Prefermento: biga	76
Prefermento: lievito madre	78

02

Ingredienti

24

Pomodori	26
Erbe aromatiche e guarnizioni	28
Carne	30
Verdure	31
Formaggio	32

04

Salse e condimenti

80

Salsa di pomodoro	82
Salsa marinara	84
Aglio sottolio	85
Salsa alla vodka	86
Salsa di pomodori arrostiti	87
Miele piccante	88
Salsa di acciughe	92
Salsa ranch piccante	93
Pesto classico	94
Pesto al jalapeño	95
Salsa al peperoncino	96
Crema all'aglio	97
Scalogni croccanti	102
Aglio confit	103
Pomodorini confit	104
Jalapeños canditi	105
Cipolle rosse sottaceto	106

05

Pizza

108

Pizza "a testa in giù" di Richie	112
Margherita	114
Marinara	116
Pizza bianca con funghi arrostiti	118
Pizza con chorizo e manchego di Adam	120
Pizza con Marmite e miele piccante di Tom	122
Pizza con polpette e cavolo nero	126
Pizza con acciughe, origano e capperi	128
Pizza con peperoncino croccante	130
Pizza caprese di Feng	132
Pizza con insalata e coppa di Ines	134
Pizza al formaggio New York-style	140
Pizza bianca New York-style di Frank	142
Pizza piccante con salsa alla vodka New York-style	144
Pizza con elote New York-style di Louis	146
Pizza con salsiccia e friarielli New York-style	148
Pizza salsiccia e miele piccante di Jhy	150
Pizza Red Top in stile Detroit	152
Pizza con salame piccante in stile Detroit	154
Pizza bianca in stile Detroit	156
Pizza "trio" in stile Detroit	158
Pizza romana ricotta e pepe di Daniele	162
Pizza margherita alla romana	164
Pizza alla romana con patate e rosmarino	166
Pizza romana con burrata, rucola e mortadella	168
Pizza rossa in teglia	172
Pizza siciliana al formaggio	174
Focaccia al sesamo	176
Focaccia al pomodoro e aglio confit	178
Focaccia farcita	180
Calzone napoletano	184
Calzone con formaggio di Chris	186

06

All'aperto

188

Bistecca al sale	192
Costolette d'agnello alla dukkah	194
Polpette	196
Bistecca di manzo di Jon e Vinny	200
Focaccia con pollo e cipolla in forno a legna	204
Salmone su piastra di cedro	208
Orata arrosto con olive e salsa alle erbe	210
Ostriche arrosto di Brad con peperoncino	212
Frutti di mare al forno	214
Vongole, pancetta e cozze di Lee	216
Uova al forno	220
Verdure arrosto	222
Patate al forno	223
Finocchi arrostiti alla brace di Missy	224
Tapas	226
Pannocchie	230
Funghi al taleggio	232
Frutta arrostita	234

Indice

244

Collaboratori

248

Ringraziamenti

250

Introduzione

Chi è Tom Gozney.

Cucinare con il fuoco unisce due elementi fondamentali: il cibo e il fuoco.

Ma questa combinazione rappresenta molto di più di semplice sostentamento e calore. È un'esperienza che riunisce le persone e offre infinite possibilità di scoperta personale.

Mia madre diceva sempre: quando sei vicino al fuoco, non sei mai solo. Forse è un richiamo al nostro passato ancestrale a cui siamo legati ancora oggi. O forse è una forma di fuga dal ritmo frenetico della vita moderna, dove troppo spesso la velocità e la praticità sembrano avere la priorità.

C'è qualcosa di istintivo in tutto questo. Può essere ipnotico e imprevedibile. Forse è il pericolo che ne deriva o il fascino di vedere gli ingredienti cuocere in pochi secondi a renderlo così affascinante.

È proprio questa magia che mi ha conquistato e dato inizio al mio percorso.



"Mi sono buttato sul cibo. Cucinare con il fuoco era qualcosa in cui potevo perdermi, migliorarmi. Era una competenza da padroneggiare e un modo nuovo per connettermi con chi mi stava attorno".

Perché questo libro?

Non abbiamo mai realizzato un libro di ricette prima d'ora, ma abbiamo sempre desiderato farlo.

Nel corso degli anni abbiamo avuto un sacco di idee per libri di cucina, ma per un motivo o per un altro finivano accantonate. Eravamo ossessionati dalla perfezione; smaniosi a tal punto da non sapere nemmeno da dove iniziare. Abbiamo quindi deciso di tornare all'essenziale, concentrandoci sulla nostra community, sui nostri consigli e trucchi preferiti, creando un libro di cucina semplice e utile dedicato alla pizza.

Non sono uno chef, sono solo un cuoco casalingo con una grande passione. Queste ricette rappresentano il mio modo di cucinare: partire da ingredienti semplici e sprigionare il loro sapore grazie al fuoco.

Amo il cibo pensato per essere condiviso. Tutte le ricette qui dentro hanno una lista di ingredienti abbastanza corta e rispecchiano ciò che mi piace cucinare e mangiare. Alcune sono legate a piatti e momenti che ho vissuto mentre costruivo Gozney, altre sono ispirate ai fenomenali pionieri della cucina che ho la fortuna di poter chiamare amici.

Spero che questo libro vi faccia innamorare della magia della cottura con il fuoco e vi aiuti a scoprire l'arte della pizza, secondo i vostri gusti. Basta procurarsi gli ingredienti, accendere il forno e mettersi all'opera.

Mi piacerebbe che questo libro vi accompagni nel percorso alla scoperta della pizza e della cottura con il fuoco, che siate alle prime armi o in cerca nuove idee. Non c'è niente di meglio che affondare le mani nella farina e imparare, provando e sbagliando. Non abbiate paura di tentare. Per me ha un valore enorme che anche altri possano provare quel senso di scoperta e soddisfazione che arriva sperimentando con la pizza.

Con affetto, Tom





01

Le basi

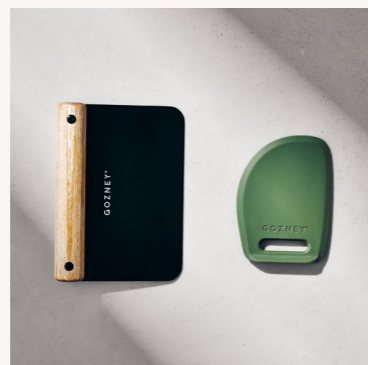
Attrezzatura e utensili indispensabili

Un “segreto di Pulcinella” per fare un’ottima pizza è avere gli strumenti giusti. Sono essenziali per crearla e perfezionarla. Non si tratta solo del forno, impasto e ingredienti: iniziate il vostro percorso con l’attrezzatura adatta.



Pale: girare e infornare

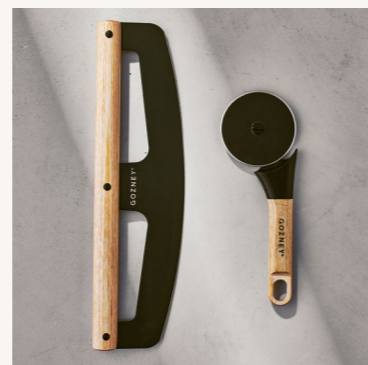
Lanciare, posizionare, muovere e ruotare. Una pala per infornare — in metallo o in legno — è fondamentale per mettere dentro il forno e sfornare la pizza. Il legno è ideale per chi inizia e per chi preferisce preparare la pizza direttamente sulla pala; il metallo è più maneggevole, perfetto per infilarsi sotto un impasto già steso sul piano di lavoro, e spesso ha fori per far cadere la farina in eccesso prima di infornare. La pala per ruotare la pizza si posiziona sotto di essa in forno per girarla e cuocerla in modo uniforme.



Tarocco e raschietto per impasto

Tarocco: è fondamentale per porzionare l’impasto. Serve per tagliarlo, dargli una forma e dividerlo in panetti.

Raschietto: è utile per spostare l’impasto dalla ciotola al piano di lavoro, soprattutto per quelli molto idratati.



Tagliapizza

Indispensabile per tagliare la pizza senza spostare i condimenti. La tradizionale rotella scivola sulla pizza; la mezzaluna oscilla avanti e indietro. Qualunque tipo scegliate, assicuratevi sia di buona qualità e ben affilato, per un taglio netto. Usate un movimento deciso e unico per ottenere una fetta perfetta.



Bilancia da cucina digitale

Fondamentale per misurare con precisione farina, lievito, sale e acqua. Consigliamo sia una bilancia precisa al centesimo di grammo (per sale e lievito), sia una con precisione al grammo per gli altri ingredienti. Suggeriamo di pesare in grammi per maggiore precisione.



Termometro a infrarossi

Ogni stile di pizza richiede temperature diverse. Conoscere e controllare la temperatura del forno permette di individuare quando è il momento per infornare e come mantenere la temperatura corretta. Un termometro a infrarossi misura con precisione la temperatura del piano di cottura.



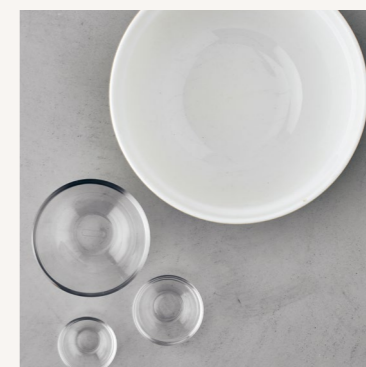
Misurino

Un’ottima pizza nasce da un ottimo impasto, e un ottimo impasto nasce da misurazioni accurate. Il misurino è un utile complemento alla bilancia, soprattutto per misurare l’acqua mentre si prepara l’impasto.



Contenitore per l’impasto

Conservate l’impasto nell’ambiente adatto per la lievitazione in un contenitore ermetico, che permette di lasciare l’impasto in frigorifero per la fermentazione a freddo.



Ciotole e ciotoline

Il vostro futuro sarà ricco di impasti, preparazioni e miscele. Mantenete organizzate le aree dedicate alla preparazione dell’impasto e alla mise en place.



Pala per pizza

Una pala è un ottimo supporto su cui appoggiare la pizza dopo averla sfornata. È facile da maneggiare e perfetta per servire il cibo ai commensali.



02

Ingredienti

Erbe aromatiche e guarnizioni

Secondo la tradizione, la pizza si completa con erbe come il basilico e l'origano, ma è divertente sperimentare anche con altri tipi di guarnizioni come rosmarino, timo, prezzemolo e menta per creare combinazioni di sapore uniche. Usate erbe e guarnizioni per aggiungere complessità e raffinatezza alla vostra pizza.



Basilico

La classica erba aromatica per la pizza. Spezzettateci sopra le foglie intere o tritatele grossolanamente con le forbici, così da sprigionare gli oli essenziali e il profumo. Il basilico può essere usato prima o dopo la cottura.

Origano

Usate foglie fresche o secche. L'origano secco ha un sapore delicato, quello fresco è più intenso e pepato. La versione essiccata si conserva a lungo ed è ottima come guarnizione, prima o dopo la cottura. Non esagerate, ne basta poco.

Rosmarino

Perfetto con tanti ingredienti, soprattutto con pizze con carne, funghi o patate (vedi la nostra pizza romana con patate a p. 166).

Timo

Questa erba profumata ha un aroma intenso e un gusto dolce e nocciolato; si abbina bene a pizze bianche e latticini come la ricotta.

Menta

Si sposa bene con pomodorini arrostiti e formaggi dal gusto deciso come il caprino o l'halloumi, o anche su pizze dolci.



|

03

Impasto

Comprendere l'impasto

Percentuale del fornaio

La “percentuale del fornaio” è un sistema semplice per stabilire la proporzione di ogni ingrediente in relazione alla quantità di farina, che viene sempre considerata al 100%. Ad esempio: 1000 grammi di farina e 680 grammi d'acqua corrispondono a un'idratazione del 68%. Tutti gli ingredienti vengono pesati come una percentuale della farina. Ricorrere a questo metodo permette di modificare facilmente la ricetta, aumentando o diminuendo le dosi senza errori.



Idratazione

L'idratazione (o tasso di idratazione) indica la quantità d'acqua presente nell'impasto. Ciò che rende un impasto diverso da un altro è in gran parte la proporzione tra acqua e farina, espressa come percentuale dell'acqua rispetto alla farina (vedi la percentuale del fornaio). Così potrai ripetere la ricetta in modo preciso indipendentemente dalla quantità preparata. Troppa o troppa poca acqua altererà la consistenza dell'impasto troppo duro o appiccicoso.



Fermentazione

La fermentazione rappresenta il processo in cui microrganismi come lieviti, batteri ed enzimi naturali trasformano i carboidrati dell'impasto, producendo anidride carbonica. Questo gas fa gonfiare l'impasto conferendogli la sua tipica struttura e sapore. Durante la fermentazione l'impasto riposa a temperatura ambiente o in frigorifero, da alcune ore fino a qualche giorno. In questo tempo i microrganismi si mettono all'opera (vedi pp. 74-79 per ulteriori dettagli).



Lievitazione finale

Dopo aver formato i panetti, la lievitazione finale (proofing) si riferisce all'ultimo gonfiamento dell'impasto. L'anidride carbonica fa espandere il panetto, rendendolo leggero e soffice. Se lievita troppo (over-proofing), l'impasto rischia di collassare; se lievita troppo poco (under-proofing), la pizza risulterà dura e gommosa. Una corretta lievitazione finale è fondamentale per ottenere una pizza perfetta.





Impasto di Tom a 96 ore

Durante il suo percorso Tom Gozney ha passato ore a sperimentare con l'impasto, fino a farne un'ossessione e un rituale settimanale. Questo impasto a 96 ore è il suo biglietto da visita.

Tempo di preparazione

1 ora

Lievitazione

96 ore

Resa

6 panetti da 270g
per pizze da 30cm

Farina 00 o di grano duro
1000g / 100%

Acqua fredda 650g / 65%

Lievito secco 1,5g / 0,15%

Sale 25g / 2,5%

1. Dividete l'acqua in due: 600g (prima acqua) e 50g (seconda acqua).
2. Unite la prima acqua e il lievito nell'impastatrice, mescolate lentamente per circa 2 minuti finché il lievito è sciolto.
3. Aggiungete la farina e lavorate a bassa velocità per 5 minuti, fino a quando non ci sono più parti asciutte.
4. Fermate l'impastatrice e fate riposare per 1-2 minuti.
5. Ripartite a bassa velocità, versando gradualmente la seconda acqua a piccole dosi, aspettando che ogni aggiunta venga assorbita (circa 5 minuti).
6. Con gli ultimi 10-20g d'acqua, aggiungete il sale e mescolate a velocità media per altri 2 minuti finché è ben integrato.
7. Fate riposare l'impasto 5 minuti, poi toglietelo dall'impastatrice. Se volete congelare dei panetti, divideteli subito e congelateli prima della fermentazione.
8. Formate una palla grande, mettetela in una ciotola, coprite e lasciate a temperatura ambiente per 4 ore.
9. Trasferite in frigorifero per una lievitazione di 48 ore.
10. Dopo 48 ore, togliete dal frigorifero, lasciate 1 ora a temperatura ambiente, poi dividete in panetti da 270g, trasferiteli in una ciotola, coprite e lasciate a temperatura ambiente per 1 ora. Infine, rimettete in frigorifero per altre 48 ore.
11. Prima di cuocere, lasciate i panetti a temperatura ambiente per 3-6 ore (a seconda della temperatura).





04

**Salse
e condimenti**

Pomodorini confit

Il gusto classico della pizza viene esaltato al massimo. Un ottimo modo per utilizzare quei pomodorini avanzati e dare un tocco in più ai vostri condimenti.

Tempo di preparazione

5 minuti

Cottura

2 ore

450g di pomodorini
Qualche rametto di timo
200ml di olio extravergine
d'oliva
Sale marino in fiocchi
Pepe nero macinato fresco

1. Preriscaldate il forno per pizza a 110°C (temperatura della pietra).
2. Mettete i pomodorini in una teglia profonda o in una pirofila, aggiungete il timo e versate l'olio (i pomodorini devono essere coperti per circa un terzo o la metà). Condite generosamente con sale e pepe.
3. Cuocete lentamente in forno per circa 2 ore, finché i pomodorini sono raggrinziti e alcuni iniziano a fessurarsi.
4. Sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Conservate in un contenitore ermetico pulito, assicurandovi che siano ben coperti dall'olio (aggiungetene altro se necessario). Se tenuti in un barattolo sterilizzato e coperti di olio, si conservano in frigorifero per 2-3 settimane.



Jalapeños canditi

Dolci e piccanti. Un'aggiunta divertente per qualsiasi pizza.

Tempo di preparazione

20 minuti

Cottura

15 minuti

250ml di aceto di sidro
180g di zucchero semolato o fine
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di semi di sedano
1 cucchiaino d'aglio in polvere
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di pepe di Cayenna
250g di jalapeños freschi verdi tagliati a rondelle di 5mm

1. Portate a ebollizione aceto, zucchero, semi di sedano, aglio e il pepe in un pentolino, poi abbassate il fuoco e fate sobbollire per 5 minuti finché il liquido si è leggermente addensato.
2. Unite gli jalapeños affettati e fate cuocere per altri 5 minuti, finché i peperoncini sono leggermente teneri.
3. Con un mestolo forato trasferite gli jalapeños in un barattolo sterilizzato, quindi fate bollire il liquido restante per altri 5 minuti fino a ottenere uno sciroppo.
4. Versate lo sciroppo sopra gli jalapeños, assicurandovi che siano coperti, chiudete il barattolo e mettete in frigorifero per circa 1 settimana. Se siete impazienti, potete mangiarli anche dopo qualche ora, ma il gusto migliora con un po' di riposo in più.
5. Conservate in frigorifero e consumate entro 2 mesi.





05

PIZZA

Tutti amano la pizza. Alcune persone sostengono che la combinazione della crosta saporita, della salsa e della componente grassa del formaggio sia la formula perfetta. Con Gozney potete creare la vostra pizza a casa. Amici, famiglia, perfino i bambini possono partecipare. Nella pizza convivono tradizione rigorosa ed esplorazione creativa: entrambe hanno un posto nel nostro universo. La pizza può essere un'arte raffinata o protagonista di una festa in giardino. Qualunque sia il vostro approccio, è quello giusto. Le nostre ricette vi danno combinazioni collaudate per ispirarvi a trovare la vostra strada.

Come usare questa sezione:

Abbiamo diviso le ricette in base al tipo di impasto e allo stile di pizza.

Anche se qualcuno vi dirà che esiste un solo modo "giusto" di fare la pizza, noi non siamo d'accordo. La pizza è espressione. Potete prendere qualsiasi ricetta, usare qualsiasi impasto e combinare i vari condimenti come preferite. Perciò, se è una ricetta napoletana, perché non provarla con l'impasto New York-style? Sperimentate e divertitevi a creare.





Impasto di Tom a 96 ore

Pizza con peperoncino croccante

Tom Gozney adora unire consistenze e sapori umami. Questa pizza è croccante, piccante e piena di carattere.

Tempo di preparazione

10 minuti

Cottura

60-90 secondi

Resa

1 pizza da 30cm,
per 1-2 persone

1 panetto da 270g di impasto di Tom a 96 ore (p. 62)
1-2 spicchi d'aglio affettati sottili e messi in infusione in olio (p. 85)
100-125g di mozzarella tagliata a cubetti da 1cm

Per servire

$\frac{1}{4}$ di cipolla rossa affettata sottilmente
1-2 cucchiaini di peperoncino croccante in olio (vasetto)
Parmigiano reggiano grattugiato

1. Preriscaldate il forno per pizza a 450°C (temperatura della pietra).
2. Stendete l'impasto in un disco da 30cm, poi aggiungete aglio affettato, un filo del suo olio e la mozzarella.
3. Trasferite la pizza su una pala leggermente infarinata e riposizionate eventuali ingredienti fuori posto.
4. Infornate e cuocete a fiamma alta, ruotando la pizza di 90° ogni 15-20 secondi. La pizza sarà pronta in 60-90 secondi.
5. Una volta sfornata completate con cipolla rossa, peperoncino croccante e abbondante parmigiano reggiano grattugiato.

Impasto romano

Pizza romana con burrata, rucola e mortadella

Questa pizza è incredibilmente leggera e fresca. La burrata, la rucola e la mortadella vengono aggiunte dopo la cottura, rendendola perfetta per una lunga e calda giornata estiva.

Tempo di preparazione

10 minuti

Cottura

3 minuti

Resa

1 pizza da 30 x 20cm,
per 1-2 persone

1 panetto da 180g di impasto romano (p. 70)

Olio extravergine d'oliva

Per servire

60g di rucola

90g di mortadella affettata sottile

80g di burrata

Pecorino romano grattugiato

1. Preriscaldate il forno per pizza a 385°C (temperatura della pietra).
2. Stendete il panetto in un rettangolo lungo e sottile di circa 30 x 20cm, senza lasciare bordo. Bucherellate tutta la superficie con una forchetta e condite con un filo di olio d'oliva.
3. Trasferite su una pala leggermente infarinata, infornate e cuocete a fiamma alta, ruotando la pizza di 90° ogni 10 secondi, fino a doratura e leggere bruciature.
4. Lasciate riposare la base cotta per 1 minuto, poi aggiungete rucola, mortadella e burrata. Completate con abbondante pecorino romano grattugiato e un filo di olio extravergine d'oliva.





|

07

All'apperto

Un forno per pizza non serve solo per cuocere la pizza.
Offre infinite possibilità di cottura grazie alle temperature estremamente elevate.

Per Tom le serate passate a cucinare e a prendersi cura del fuoco, circondato da amici e persone care, sono state un momento di svolta che gli ha cambiato la vita. Ha scoperto come cucinare con il fuoco riesca a unire le persone.

Abbiamo raccolto alcune delle nostre ricette preferite (oltre alle pizze) da preparare all'aperto, per offrirvi idee per creare e da condividere con gli altri.



Finocchi arrostiti alla brace di Missy



La premiata chef newyorkese Missy Robbins svela uno dei suoi segreti: il finocchio arrostito al fuoco, da servire come contorno o piatto principale.

Tempo di preparazione

5 minuti

Cottura

12 minuti

Porzioni

4-6

3 finocchi
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 cucchiaini di sale grosso o Kosher
La scorza di 1 limone tagliata a fette grandi
5 rametti di timo
25g di parmigiano reggiano
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di fiori di finocchio essiccati
2 cucchiaini di aceto balsamico invecchiato
Pepe nero macinato fresco

1. Scaldare il vostro forno per pizza a 350°C (temperatura della pietra).
2. Tagliate il finocchio a fette spesse 5 mm, mescolatelo con olio e sale, poi stendetelo in un unico strato su una teglia grande.
3. Aggiungete pepe, fette di scorza di limone e rametti di timo, poi cuocete per circa 10 minuti, girando la teglia un paio di volte, finché il finocchio inizia a caramellare. Togliete dal forno, eliminate la scorza di limone e il timo.
4. Grattugiate sopra il parmigiano reggiano, rimettete in forno per 1-2 minuti finché il formaggio inizia a dorarsi.
5. Cospargete con i fiori di finocchio, condite con un filo di aceto balsamico e servite.







Indice

acciughe

pizza con acciughe, origano e capperi 128–129
salsa di acciughe 92

aglio

aglio confit 103
aglio sottolio 85
crema all'aglio 97
pesto al jalapeño 95
salsa alla vodka 86
salsa di acciughe 92
salsa di pomodori arrostiti 87
salsa marinara 84

agnello: costolette di agnello alla dukkah 194–195

asparagi: verdure arrosto 222
attrezzatura 20–21

basilico

pesto classico 94
pesto al jalapeño 95
biga 76–77

bistecca

bistecca al sale 192–193
bistecca di manzo di Jon e Vinny 200–201

pale 20, 51, 52–53

buchi nell'impasto 50

burrata

calzone
calzone con formaggio di Chris 186–187
napoletano 184–185

calzone napoletano 184–185

capperi: pizza con acciughe, origano e capperi 128–129

carne

tipologie 31

cavolo nero: pizza con polpetta e cavolo nero 126–127

chorizo

calzone con formaggio di Chris 186–187
chorizo al sidro 228–229
pizza con chorizo e manchego di Adam 120–121

cipolle

cipolle rosse sottaceto 106
focaccia con pollo e cipolla in forno a legna 204–205
pizza bianca New York-style di Frank 142–143
pizza con peperoncino croccante 130–131
pizza con salame piccante in stile Detroit 154–155
salsa di pomodori arrostiti 87

condimenti 52

coppa: pizza con insalata e coppa di Ines 134–135
costolette di agnello alla dukkah 194–195

cozze

frutti di mare al forno 214–215
vongole, pancetta e cozze di Lee 216–217

elasticità 48

erbe 28–29

estensibilità 48

farina 40–41

fermentazione 39

feta: costolette di agnello alla dukkah 194–195

finocchi, finocchi arrostiti alla brace di Missy 224–225

fior di latte 32

focaccia

al pomodoro e aglio confit 178–179
al sesamo 176–177

focaccia con pollo e cipolla in forno a legna 204–205

focaccia farcita 180–181

focaccia farcita 180–181

formaggio, tipi 32–33

fragole, arrostate 234–235

friarielli: pizza con salsiccia e friarielli New York-style 148–149

frutta, arrostita 234–235

frutti di mare

gamberoni con aglio e prezzemolo 226–227
ostriche arrosto di Brad con peperoncino 212–213
frutti di mare al forno 214–215
vongole, pancetta e cozze di Lee 216–217

funghi

funghi al taleggio 232–233
pizza bianca con funghi arrostiti 118–119
pizza bianca in stile Detroit 156–157

funghi al taleggio 232–233

fuoco, cuocere 6, 16, 190

gamberi

gamberoni con aglio e prezzemolo 226–227
frutti di mare al forno 214–215

gamberoni con aglio e prezzemolo 226–227

girare la pizza 52–53

glutine 40

grasso, nella carne 31

idratazione, impasto 38

impasto

contenitore per impasto 21

fermentazione 39

impastare 42–45

impasto base 58–59

impasto di Tom a 96 ore 62–63

impasto con lievito madre 66–67

impasto per focaccia 72–73

impasto per pizza in teglia 68–69

impasto napoletano 60–61

impasto New York-style 64–65

impasto romano 70–71

ingredienti 40

lievitazione finale 39, 48, 51

panetti 46–47

percentuale del fornaio 38

prefermenti 74–79

problemi 50–51

stendere l'impasto 48–49

tarocco e raschietto 20

temperatura 44, 48

impasto di Tom a 96 ore 62–63

impasto appiccicoso 51

impasto con lievito madre 66–67

impasto napoletano 60–61

impasto New York-style 64–65

impasto per focaccia 72–73

impasto romano 70–71

impasto siciliano 68–69

impasto stile Detroit 54, 68–69

insalata: pizza con insalata e coppa di Ines 134–135

intingoli

crema all'aglio 97

salsa di acciughe 92

salsa ranch piccante 93

jalapeños

bistecca di manzo di Jon e Vinny 200–201

jalapeños canditi 105

pesto al jalapeño 95

pizza con elote New York-style di Louis 146–147

pizza con salame piccante

in stile Detroit 154–155

pizza salsiccia e miele piccante di Jhy 150–151

lievito 41

lievito madre 78–79

limoni

finocchi arrostiti alla brace di Missy 224–225

frutti di mare al forno 214–215

maiale

pizza salsiccia e miele piccante di Jhys 150–151
polpette 196–197

maionese

pizza con elote New York-style di Louis 146–147
salsa ranch piccante 93

manchego: pizza con chorizo

e manchego di Adam 120–121

mandorle

costolette di agnello alla dukkah 194–195
tostate 228–229

manzo

bistecca al sale 192–193
bistecca di manzo di Jon e Vinny 200–201

calzone con formaggio di Chris 186–187

marinara 116–117

margherita 114–115

pizza margherita alla romana 164–165

pizza siciliana al formaggio 174–175

Marmite: pizza con Marmite e miele

piccante di Tom 122–125

melagrana: costolette di agnello

alla dukkah 194–195

menta 29

miele

miele piccante 89
pesche arrostate 234–235
pizza con Marmite e miele piccante di Tom 122–125
pizza con salame piccante in stile Detroit 154–155

misurino 21

mortadella: pizza romana con burrata, rucola e mortadella 168–169

mozzarella, tipologie 32

noci: pesto al jalapeño 95

orata, arrosto con olive e salsa alle erbe 210–211

origano 28

ostriche: ostriche arrosto di Brad con peperoncino 212–213
peperoni Padrón 228–229

ostriche arrosto di Brad

con peperoncino 212–213

over-proofing 39, 51

pala per pizza 21

pancetta: vongole, pancetta e cozze di Lee 216–217

panna acida: pizza con elote New York-style di Louis 146–147

pannocchie

frutti di mare al forno 214–215
pannocchie 230–231
pizza con elote New York-style di Louis 146–147

parmigiano reggiano 33

patate

frutti di mare al forno 214–215
al forno 223
pizza alla romana con patate e rosmarino 166–167

pecorino romano 33

peperoncino
jalapeños canditi 105
ostriche arrosto di Brad
 con peperoncino 212–213
pesto al jalapeño 95
pizza con peperoncino croccante
 130–131
salsa al peperoncino 96

peperoncino in fiocchi: miele
 piccante 89

peperoni
peperoni Padrón 228–229
pizza con chorizo e manchego
 di Adam 120–121
pizza con insalata e coppa
 di Ines 134–135
percentuale del fornaio 38

pere, arrostita 234–235

pesce
orata arrosto con olive e salsa
 alle erbe 210–211
salmone su piastra di cedro
 208–209
pesche, arrostita 234–235

pinoli: pesto classico 94

pistacchi: costolette di agnello
 alla dukkah 194–195

pizza
 “a testa in giù” di Richie 112–113
 al formaggio stile New York-style
 140–141
 alla romana con patate e rosmarino
 166–167
 bianca con funghi arrostiti 118–119
 bianca in stile Detroit 156–157
 bianca New York-style di Frank
 142–143
 caprese di Feng 132–133

 con acciughe, origano e capperi
 128–129
 con chorizo e manchego di Adam
 120–121
 con elote New York-style
 di Louis 146–147
 con insalata e coppa di Ines
 134–135
 con peperoncino croccante
 130–131
 con polpette e cavolo nero
 126–127
 con salame piccante in stile Detroit
 154–155
 con salsiccia e friarielli
 New York-style 148–149
 margherita 114–115
 margherita alla romana 164–165
 piccante con salsa alla vodka
 New York-style 144–145
 Red Top in stile Detroit 152–153
 romana con burrata, rucola
 e mortadella 168–169
 romana ricotta e pepe
 di Daniele 162–163
 rossa in teglia 172–173
 salsiccia e miele piccante
 di Jhy 150–151
 siciliana 68–69
 siciliana al formaggio 174–175
 stile Detroit 54
 in teglia 54–55, 68–69
 “trio” in stile Detroit 158–159
 pizza a “testa in giù” di Richie
 112–113
 pizza al formaggio New York-style
 140–141
 pizza alla romana con patate
 e rosmarino 166–167

 pizza romana con burrata, rucola
 e mortadella 168–169
 pizza romana ricotta e pepe
 di Daniele 162–163
 pizza bianca in stile Detroit 156–157
 pizza bianca New York-style
 di Frank 142–143
 pizza caprese di Feng 132–133
 pizza con chorizo e manchego
 di Adam 120–121
 pizza con insalata e coppa di Ines
 134–135
 pizza con elote New York-style
 di Louis 146–147
 pizza con Marmite e miele piccante
 di Tom 122–123
 pizza piccante e salsa alla vodka
 New York-style 144–145
 pizza con salame piccante
 in stile Detroit 154–155
 pizza con salsiccia e friarielli
 New York-style 148–149
 pizza Red Top in stile Detroit 152–153
 pizza siciliana al formaggio 174–175
 pizza “trio” in stile Detroit 158–159

pollo, focaccia con pollo e cipolla
 in forno a legna 204–205

polpette 196–197
 pizza con polpette e cavolo nero
 126–127

pomodori
 focaccia al pomodoro e aglio
 confit 179–180
 frullati 27
 macinati 27
 pizza rossa in teglia 172–173
 pomodorini confit 104
 salsa al peperoncino 96
 salsa alla vodka 86

salsa di acciughe 92
salsa di pomodori arrostiti 87
salsa di pomodoro 82
salsa marinara 84
spremuti a mano 27
tipologie 26
verdure arrosto 222

poolish 74–75
prefermenti
 biga 76–77
 poolish 74–75
 lievito madre 78–79

proporzioni degli ingredienti 38

prosciutto: focaccia farcita 180–181
 raschietto 20

ricotta 33

rosmarino 29

salame: calzone napoletano 184–185

salame piccante 31
 pizza con salame piccante in stile
 Detroit 154–155
 pizza piccante con salsa alla vodka
 New York-style 144–145

sale 41

salmone, su piastra di cedro 208–209

salsa
 pizza romana ricotta e pepe
 di Daniele 162–163
 salsa alla vodka 86
salsa alla vodka 86
salsa marinara 84

salse
 aglio sottolio 85
 al peperoncino 96
 alla vodka 86
 di pomodori arrostiti 87
 di pomodoro 82
 marinara 84
 miele piccante 89

 pesto classico 94
 pesto al jalapeño 95

salsiccia
 frutti di mare al forno 214–215
 pizza salsiccia e miele piccante
 di Jhy 150–151
 pizza con salsiccia e friarielli
 New York-style 148–149
 scalogni croccanti 102

semola 41

sesamo
 costolette di agnello alla dukkah
 194–195
 focaccia al sesamo 176–177

sidro
 chorizo al sidro 228–229
 vongole, pancetta e cozze
 di Lee 216–217

spinaci: vongole, pancetta e cozze
 di Lee 216–217

sriracha: salsa ranch piccante 93

tapas
 chorizo al cedro 228–229
 gamberoni con aglio e prezzemolo
 226–227
 mandorle tostate 226–227
 peperoni Padrón 228–229

tarocco 20
termometro 21

timo 29

under-proofing 39, 51

uova, al forno 220–221

verdure
 arrosto 222
 scelta 31

vino
 bistecca di manzo di Jon e Vinny
 200–201
 pizza con salsiccia e miele piccante
 di Jhy 150–151
 vongole, pancetta e cozze di Lee
 216–217

vongole, pancetta e cozze
 di Lee 216–217

zucchine: verdure arrosto 222

Pizza

Volume

01

Pizza

Volume

01

Pizza

Volume

01

Oltre 75 ricette di pizza e preparazioni di base.
Più 20 piatti da gustare all'aperto.
Imparate a preparare un impasto fenomenale
e cucinare pizze di alto livello!



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

28€ IVA inclusa
ISBN 9788867534715

