

Pizza tonda e focaccia di Mirko Savoia



Mirko Savoia

La pizza e la focaccia

La pizza e la focaccia sono tra le preparazioni più amate della tradizione italiana, apprezzate per la loro versatilità e il loro sapore unico. Nate come cibi semplici, preparati con ingredienti essenziali, si sono evolute nel tempo fino a diventare simboli della nostra cultura gastronomica, con varianti diffuse in tutto il mondo.

La focaccia, con le sue origini antichissime, affonda le radici nei pani piatti cotti su pietre roventi già utilizzati da Fenici, Greci e Romani. Il suo nome deriva dal latino *focus*, che significa "focolare", a indicare la tecnica di cottura utilizzata in epoca romana. Oggi la focaccia è una preparazione estremamente versatile, con versioni che spaziano dalla classica ligure, soffice e unta d'olio, alla focaccia barese, più alta e arricchita con pomodorini e olive, fino a varianti più rustiche e croccanti, tipiche di alcune zone del centro Italia.

La pizza, invece, ha trovato la sua forma moderna a Napoli nel XVIII secolo, quando il pomodoro, importato dalle Americhe, è diventato un ingrediente chiave nella cucina popolare. Inizialmente considerata un alimento semplice e veloce, la pizza ha poi conquistato il mondo con le sue infinite varianti, mantenendo sempre la sua anima artigianale. Oltre alla celebre **pizza napoletana**, morbida e con il cornicione pronunciato, troviamo la **pizza romana**, più sottile e croccante, e la **pizza al taglio**, diffusa in molte città italiane come alternativa più pratica e veloce.

Un aspetto interessante è come queste preparazioni siano legate alla cultura popolare e alla convivialità. La pizza, ad esempio, è stata menzionata per la prima volta in documenti ufficiali nel 997 a Gaeta, ma fu solo con la nascita delle prime pizzerie napoletane che divenne un vero fenomeno. La prima pizzeria ufficialmente riconosciuta fu "**Antica Pizzeria Port'Alba**", aperta a Napoli nel 1738 come semplice bancarella e poi trasformata in un locale vero e proprio nel 1830. Da allora, la pizza ha viaggiato in tutto il mondo, diventando un piatto internazionale con interpretazioni locali spesso molto diverse dall'originale.

In questa dispensa troverai due ricette semplici, pensate per essere realizzate anche in casa senza attrezzature particolari. Seguendo pochi passaggi e utilizzando ingredienti di qualità, potrai preparare una pizza e una focaccia fragranti e gustose, perfette per ogni occasione.



Pizza tonda al piatto

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	6 da 260 g	4 da 260 g
farina 0 o 00 W280-300	1.000	947	631
acqua	600	568	379
lievito compresso	3	3	2
sale	25	24	16
olio extravergine di oliva	20	19	13
totale	1.648	1.561	1.041

Procedimento

Impasta la farina con il lievito, aggiungendo subito quasi tutta l'acqua e tenendone da parte una piccola quantità per il momento in cui aggiungerai il sale. Lavora l'impasto fino a ottenere una buona incordatura, ci vorranno circa 8-10 minuti. A questo punto unisci il sale e la restante acqua, facendola assorbire completamente.

Quando l'acqua sarà stata incorporata, aggiungi l'olio extravergine d'oliva e continua a impastare fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. La temperatura finale dell'impasto dovrebbe essere tra i 23 e i 24°C.

Una volta terminata la lavorazione, lascia riposare l'impasto sul banco per circa 15 minuti. Trascorso questo tempo, dividilo in panetti da 260 grammi e sistemali nelle cassette di lievitazione. Lasciali lievitare a temperatura ambiente, intorno ai 20°C, per circa un'ora, poi trasferiscili in frigorifero.

Togli i panetti dal frigorifero circa 5-6 ore prima della cottura. Questo tempo è indicativo e dipende dalla temperatura del frigorifero e dell'ambiente. Il riferimento principale è il raddoppio del volume del panetto.

Quando i panetti saranno raddoppiati di volume, cuocili in forno a circa 380°C per poco più di 2 minuti. Per questo tipo di cottura serve un forno specifico, ma è possibile ottenere buoni risultati anche in un normale forno casalingo, utilizzando una piastra in metallo specifica per la cottura della pizza, tipo Vulcan.

Nel caso la cottura avvenga con tempi più lunghi, a temperature inferiori a quella suggerita, è meglio infornare la pizza mettendo solo il pomodoro, per poi aggiungere il resto del condimento a metà cottura, evitando così che gli ingredienti si asciughino eccessivamente.



Focaccia semplice

Ingredienti (in grammi)	Ricetta base	2 teglie 30x40 bassa	2 teglie 30x40 alta
farina 0 o 00 W260-300	1.000	725	798
acqua	550	399	439
malto diastasico (opzionale)	10	7	8
lievito compresso	15	11	12
sale	30	22	24
olio extravergine di oliva	50	36	40
totale	1.655	1.200	1.321

Procedimento

Impasta unendo subito farina, lievito, malto, olio e quasi tutta l'acqua, tenendone da parte un piccolo quantitativo per l'inserimento del sale. Lavora l'impasto fino a raggiungere l'incordatura, quindi aggiungi il sale insieme alla restante acqua e completa l'impasto, possibilmente a una **temperatura di 25-26°C**.

Lascia riposare l'impasto sul banco per 15 minuti, poi forma i panetti in base alla teglia che utilizzerai. Per calcolare il peso corretto, usa la formula **$L \times L : 2$** e, se preferisci una focaccia più alta, aggiungi un 10% in più. **Esempio per una teglia 30x40: $30 \times 40 = 1200 / 2 = 600 + 10\% = 660$ g.**

Posiziona il panetto direttamente nella teglia ben oliata e ungilo in superficie per evitare la formazione della pelle. Lascialo riposare per 30 minuti, quindi inizia a stenderlo gradualmente, procedendo in più riprese con pause di 5 minuti tra una fase e l'altra.

Una volta terminata la stesura, lascia lievitare fino al raddoppio del volume, idealmente a una temperatura di 26-28°C.

Quando l'impasto sarà ben lievitato, premi leggermente con le dita per distribuire i gas, aggiungi un filo di olio extravergine d'oliva, una spolverata di sale grosso e inforna a 250-260°C per circa 15 minuti.

Una volta cotta, lascia raffreddare la focaccia. Se desideri rigenerarla prima di servirla, scaldala direttamente su pietra refrattaria a 220-230°C per 3 minuti.

