



LA CASA DEL LIEVITO
C o r s i O n l i n e

Pizza senza confini

impasti, lievitazioni, tecniche



Fabio Franco

Indice

Diritti d'Autore e Copyright -----	3
Pizza Senza Confini -----	4
Cosa preparare il giorno prima del corso-----	5
Cosa ti serve per partecipare -----	5
Le tecniche del corso -----	6
Impastatrice o a mano: la scelta è tua -----	8
Le farine -----	9
Il lievito madre -----	10
L'idrobiga -----	11
Teglie e quantità -----	13
Ricalcolare le ricette -----	15
Le teglie in ferro blu -----	16
L'importanza della cottura-----	17
La tecnica senza impasto (No Knead) -----	18
Pizza alla pala senza impasto -----	19
a lievitazione mista o con solo lievito madre	
Pizza alla pala senza impasto -----	20
con lievito compresso	
Pizza in teglia senza impasto -----	21
a lievitazione mista o con solo lievito madre	
Pizza in teglia senza impasto -----	22
con lievito compresso	
L'impasto a mano -----	23
Pizza tonda al piatto -----	24
La fornarina romagnola -----	25
Pizzette al pomodoro-----	26
con idrobiga	
Pizza alla pala-----	27
con idrobiga	
La baciata-----	28
Pizza sfogliata alla pala-----	29
Focaccia col formaggio -----	31
Focaccia di Recco -----	32
Lo sfincione palermitano -----	33
Sfincione -----	34
condimento	
impasto	
finitura	
Parametri di cottura per forni Effeuno -----	36
per forni linea Evolution:	
per forni linea Easy Pizza:	
Conclusioni-----	37



Diritti d'Autore e Copyright

Questa dispensa contiene ricette esclusive elaborate, testate e verificate da **Fabio Franco** per Docet S.r.l.

È destinata esclusivamente all'uso personale e, nel rispetto delle normative sul diritto d'autore, **non può essere divulgata a terzi**, né tramite mezzi digitali o cartacei, né su siti web, social media o altre piattaforme.

I prodotti realizzati seguendo queste ricette possono essere **condivisi sui social, ma senza pubblicare la ricetta** o parti di essa, che rimane riservata esclusivamente a chi ha acquistato la dispensa.

Oltre all'aspetto legale, va considerata anche una questione di **correttezza nei confronti dell'autore**. Preparare e mettere a punto ricette richiede tempo, impegno e professionalità: è un lavoro a tutti gli effetti, da cui dipende anche il sostentamento di chi lo svolge.

Condivido già attraverso il sito e il gruppo Facebook "La Casa del Lievito" una grande quantità di contenuti e ricette gratuitamente: se desidero continuare a farlo, ho bisogno che il mio lavoro venga rispettato e sostenuto anche attraverso queste dispense.

I contenuti di questo documento sono protetti dal diritto d'autore ai sensi della normativa vigente nella Repubblica di San Marino e delle convenzioni internazionali applicabili. La riproduzione, distribuzione o pubblicazione non autorizzata, anche parziale, costituisce **violazione dei diritti di proprietà intellettuale e può comportare conseguenze legali**.

 © Docet S.r.l. 2026 - Tutti i diritti riservati.

È vietata la riproduzione, anche parziale, senza autorizzazione scritta della società.

Pizza Senza Confini

un viaggio tra impasti, lievitazioni, tecniche e tradizioni regionali

La pizza è uno dei simboli più riconoscibili della cucina italiana, ma ridurla a un'unica ricetta sarebbe un errore. Dietro questo nome si nasconde un universo fatto di impasti, consistenze e tradizioni che cambiano da un territorio all'altro e continuano a evolversi grazie all'esperienza e alla ricerca.

In questo corso esploreremo alcune delle interpretazioni più interessanti del mondo della pizza. Ogni preparazione è stata scelta non soltanto per il risultato finale, ma anche per ciò che può insegnare dal punto di vista pratico.

Affronteremo metodi di impasto molto diversi tra loro, dalla lavorazione manuale al No Knead, passando per il lievito madre, la lievitazione mista e l'Idrobiga. Vedremo come gestire correttamente sviluppo dell'impasto, tempi, temperature e lievitazione.

Studieremo inoltre diverse modalità di stesura, formatura e sfogliatura, osservando come possano influire sulla consistenza del prodotto finale. Otterremo così pizze soffici, croccanti, alveolate o stratificate, comprendendo il senso dei principali passaggi di lavorazione.

Anche la cottura avrà un ruolo fondamentale. Ogni tipologia di pizza richiede infatti temperature, supporti e modalità differenti per esprimere al meglio le proprie caratteristiche.

L'obiettivo non è semplicemente replicare delle ricette, ma comprendere meglio ciò che le distingue e il motivo delle principali scelte operative. In questo modo sarà più facile seguire ogni preparazione con consapevolezza e riconoscere le diverse fasi della lavorazione.

Accanto alle tecniche incontreremo anche prodotti legati alla storia e alla tradizione di territori diversi, perché ogni pizza racconta qualcosa del luogo da cui proviene e del modo in cui è stata interpretata nel tempo.

Benvenuto in **Pizza Senza Confini**, un percorso attraverso impasti, lievitazioni, consistenze e tradizioni, pensato per approfondire uno degli alimenti più amati e affascinanti della nostra gastronomia.



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Cosa preparare il giorno prima del corso

Se partecipi al corso online in diretta, ti consiglio di scegliere al massimo due o tre ricette tra quelle presenti in questa dispensa e di preparare in anticipo tutto il necessario.

Prima di iniziare, leggi con attenzione le prossime pagine e studia bene le ricette che hai selezionato. In questo modo potrai lavorare con tranquillità e seguire il corso senza stress, mantenendo la concentrazione sulle spiegazioni.

Per le ricette che prevedono l'idrobiga, calcola la quantità necessaria e preparala il giorno prima, seguendo le istruzioni riportate nelle prossime pagine.

Se le ricette che hai scelto richiedono il lievito madre, tienilo in forma rinfrescandolo giornalmente almeno 3 o 4 giorni prima del corso. Il giorno prima ricordati di rinfrescarlo e di lasciarlo crescere quanto basta, in modo che mettendolo in frigo sia pronto per essere nuovamente rinfrescato la mattina del corso.

Limitarti a due o tre ricette ti permetterà di gestire meglio i tempi e di non perdere passaggi importanti per comprendere a fondo tutti i processi.

Con una buona organizzazione potrai vivere il corso con serenità e ottenere il massimo da questa esperienza.

Cosa ti serve per partecipare

- Vedi pagina 8 per i dettagli su impastatrice e lavorazione a mano.
- Un contenitore per l'idrobiga da 2 o 3 litri di volume, in base a quanta te ne serve.
- I contenitori per la lavorazione e la lievitazione degli impasti a seconda della ricetta.
- Una teglia per lo sfincione, meglio in ferro alluminato, 30 x 40 cm o dimensioni simili.
- Una o due teglie in ferro blu, ideali per la cottura della pizza in teglia.
- Un forno, statico con pietra refrattaria, con buone prestazioni di cottura, tipo Effeuno o in alternativa una buona pietra refrattaria da usare nel forno casalingo.
- Un computer con webcam o un tablet, o uno smartphone per far girare l'applicazione Zoom, necessaria a seguire il corso online.



Le tecniche del corso

Uno degli aspetti più interessanti di questo corso è la varietà delle tecniche che verranno affrontate. Non esiste un solo modo di fare la pizza: ogni metodo di lavorazione influisce sulla struttura dell'impasto, sulla consistenza finale, sullo sviluppo degli aromi e, naturalmente, sul risultato che arriverà in tavola.

In questo corso non ci limiteremo a realizzare alcune ricette, ma utilizzeremo ogni preparazione come occasione per approfondire una tecnica specifica.

Impasti diretti e indiretti

Partiremo dalle basi, confrontando gli impasti diretti con quelli realizzati mediante prefermenti. Analizzeremo le differenze nei tempi di lavorazione, nella formazione degli aromi, nella struttura e nella conservabilità del prodotto finito.

Lavorazione manuale e con impastatrice

Alcuni impasti saranno realizzati interamente a mano, altri con l'ausilio dell'impastatrice, imparando a riconoscere il corretto sviluppo della maglia glutinica e ad adattare la lavorazione alle diverse esigenze.

Tecnica senza impasto

Scopriremo come sia possibile ottenere un impasto perfettamente sviluppato anche senza una vera fase di impastamento. Attraverso il tempo, l'idratazione e semplici pieghe di rinforzo, il glutine si organizza progressivamente fino a creare una struttura elastica, resistente e sorprendentemente alveolata.

Lievito madre, lievito compresso e lievitazione mista

Ogni lievito possiede caratteristiche proprie e produce risultati differenti. Vedremo come utilizzare il lievito madre, il lievito compresso e la loro combinazione, comprendendo quando scegliere una lievitazione naturale, quando preferire una fermentazione più rapida e quando sfruttare i vantaggi della lievitazione mista.

Preparazioni senza lievito

Non tutte le specialità da forno prevedono l'utilizzo del lievito. In questi impasti il risultato dipende soprattutto da composizione, estensibilità, spessore, stesura e cottura, senza ricercare lo sviluppo tipico dei prodotti lievitati.



Idrobiga

Approfondiremo l'utilizzo dell'Idrobiga, un prefermento che unisce semplicità di preparazione, ottima estensibilità e grande sviluppo dell'impasto. Comprenderemo come possa migliorare aroma, struttura, alveolatura e conservabilità delle preparazioni.

Bassa e alta idratazione

Confronteremo impasti con quantità d'acqua molto diverse, osservando come l'idratazione influenzi la lavorabilità, la formazione della maglia glutinica, l'alveolatura e la consistenza finale. Impareremo a gestire impasti dalle caratteristiche profondamente differenti, comprendendo quale livello di idratazione sia più adatto ai diversi prodotti.

Sfogliatura

La sfogliatura non è una tecnica abitualmente associata alla pizza, ma può essere applicata per ottenere una struttura particolare e stratificata.

Tecniche di cottura

Anche la cottura riveste un ruolo fondamentale. Ogni impasto richiede temperature e modalità specifiche per sviluppare al meglio volume, colore, croccantezza e morbidezza. Per ogni preparazione saranno riportate le indicazioni sia per il forno domestico tradizionale sia per i forni Effeuno, che grazie alle elevate temperature raggiungibili consentono di ottenere risultati particolarmente interessanti.

Un metodo di lavoro più consapevole

Al termine del corso non avrai acquisito soltanto nuove ricette, ma anche una maggiore comprensione delle tecniche utilizzate. Imparerai a riconoscere le principali caratteristiche dei diversi impasti e a seguire con più sicurezza le varie fasi di lavorazione, lievitazione e cottura.



Impastatrice o a mano: la scelta è tua

Le tecniche di lavorazione presentate in questa dispensa (No Knead, impasto a mano, impasto con impastatrice) non sono vincoli legati in modo rigido a una singola ricetta, ma modi diversi di ottenere lo stesso risultato: un corretto sviluppo della maglia glutinica.

Le ricette proposte come "senza impasto" nascono per mostrarti come si possa costruire una buona struttura affidandosi al tempo, all'idratazione e alle pieghe, senza una vera fase di impastamento. Se preferisci, o se hai poco tempo a disposizione, puoi ottenere lo stesso impasto lavorandolo con l'impastatrice. Se l'idratazione è alta, come nella pizza alla pala, non inserire tutta l'acqua fin da subito: tienine da parte circa il 10% e versala gradualmente solo quando l'impasto avrà preso corda, per non sovraccaricare la maglia glutinica durante la fase iniziale di sviluppo. Una volta ottenuto un impasto liscio ed elastico, prosegui normalmente con puntata, formatura e lievitazione come indicato nella ricetta.

Lo stesso vale per la pizza tonda al piatto: la lavorazione a mano ti viene proposta per farti acquisire sensibilità e controllo, ma se possiedi un'impastatrice puoi usarla tranquillamente, ottenendo un risultato altrettanto valido.

Anche il percorso inverso è possibile. Le ricette per cui è indicata l'impastatrice, a eccezione di quelle con Idrobiga, si possono lavorare anche a mano, con un po' più di tempo e pazienza. È il caso, per esempio, della Focaccia di Recco e dello Sfincione.

Le uniche ricette per cui l'impastatrice resta necessaria sono quelle con Idrobiga: i tempi di lievitazione più brevi richiedono uno sviluppo rapido e completo della maglia glutinica, difficile da ottenere con la sola lavorazione manuale nei tempi previsti.

In sintesi: scegli la ricetta in base al risultato che vuoi ottenere e alla tecnica che vuoi imparare, non in base allo strumento che possiedi. L'unica vera eccezione sono le ricette con Idrobiga.

