

ALFA

**Il segreto per gustare
la pizza a casa
come in pizzeria**

ALFA ACADEMY





Il fuoco cos'è e perché è buono

La cottura alla fiamma è qualcosa che esiste da millenni e che ci ha sempre affascinato. Fin dai tempi più remoti, il fuoco è sempre stato al centro di momenti di aggregazione, dalle tribù della preistoria fino alle serate sulla spiaggia dei giorni nostri. Per questo e per tanti altri motivi il fuoco è presente nell'anima di tutti noi e basta chiudere gli occhi anche solo per un istante, per richiamare alla mente ricordi di momenti magici trascorsi con le persone che amiamo, in cui siamo stati felici.

La fiamma non è solo emozione, è genuinità. Cuocere i cibi con il calore del fuoco significa donare alle pietanze sapori speciali, in un mix costante tra tradizione ed innovazione, tra passato e futuro. Riscoprire la natura delle cose, dei cibi, del calore, del piacere di cucinare per sé stessi e soprattutto per gli altri.

Per te che vuoi cibi cucinati e buoni, il fuoco è ciò che stai cercando.



ALFA

BRIO

La chimica della fiamma

In un forno a legna e a gas molti sono i meccanismi fisici che entrano in gioco durante la cottura.

Il calore generato dalla fiamma si trasmette per conduzione, convezione ed irraggiamento. Nel forno ALFA si attivano tutti e tre i sistemi di trasmissione del calore e si sviluppano in modo del tutto naturale. La fiamma brucia ed il calore prodotto lo trasmette alle pietanze attraverso la fiamma che irraggia, attraverso il contatto del piano refrattario caldo (conduzione) e grazie al vortice d'aria che si genera all'interno della cupola (convezione).

La fiamma del forno è in grado di raggiungere temperature molto elevate di gran lunga maggiori rispetto al forno domestico. L'elevato calore permette di ridurre il tempo di cottura donando ai cibi un punto di cottura eccellente che lascia nelle pietanze alti valori nutritivi.



ALFA

ALFA

5 MINUTI

ELVA
SAVET
VEA

L'aroma della legna

La legna è un combustibile molto spesso sottovalutato. Ha un potere calorifico notevolmente alto, superiore a quasi tutti gli altri strumenti di combustione utilizzati di norma in ambienti di cottura domestici e professionali. Di tipologie di legna da combustione ne esistono tante ed è bene quindi scegliere in base non solo alla convenienza del prezzo, ma anche e soprattutto in relazione alla resa e all'efficienza. Molti legni infatti tendono a bruciare generando poco calore e tanta brace e vanno quindi assolutamente evitati.

Normalmente la legna utilizzata per la cottura è di quercia o di faggio.

L'ideale sarebbe combinarli entrambi usando la prima per portare il forno a temperatura e la seconda per continuare la cottura.



Quercia

Il legno di Quercia è ideale per l'accensione del fuoco. Con pochi ciocchi è possibile avviare un'ottima fiamma ed in pochissimo tempo ma poi bisogna proseguire l'accensione con altri tipi di legna. La quercia infatti non riesce a raggiungere temperature molto elevate.



Faggio

Il faggio probabilmente è il legno per eccellenza. Si accende rapidamente, raggiunge temperature molto elevate e fa poca cenere e fuliggine. L'unico problema è che ha difficoltà nel far raggiungere il forno a temperatura.



Ciliegio

Il ciliegio è una buona legna per fare fuoco ma il suo problema è che tende a far saltare piccoli lapilli che cadono nelle pietanze è quindi sconsigliato l'utilizzo per la cottura di Pizza e Panificati.



Carpino

Considerando il rapporto qualità prezzo, il carpino forse è il legno ideale. Si accende in poco tempo, fa poca cenere e raggiunge ottime temperature.



ALFA

BRIO

La praticità del gas

In Italia, così come in buona parte dei Paesi del Mediterraneo, c'è ancora un forte legame con i forni a legna per pizza, soprattutto quando si parla di pizza napoletana. Eppure negli ultimi anni il mercato sta iniziando ad orientarsi sempre più verso soluzioni che contemplano tipi di alimentazione diversa.

Praticità di utilizzo, modelli sempre più dotati di tecnologia all'avanguardia, sistemi di sicurezza performanti e comodità di spostamento sono solo alcune delle caratteristiche che stanno spingendo sempre più persone a preferire i forni a gas per pizza rispetto ai più tradizionali modelli a legna.

Il funzionamento tra i due forni è simile, a cambiare è il tipo di alimentazione della fiamma che nei modelli a gas è data dalla presenza nella camera di cottura di un bruciatore, che può essere alimentato a gas o a metano.

La cottura della pizza, infatti, risulta pressoché identica a quella di un forno a legna tanto che avviene sempre per: Conduzione, Irraggiamento e Convezione.



GPL - Bombola

Il GPL si trova normalmente nelle condizioni fisiche di aeriforme ed è una miscela di butano e propano, variando la pressione e la temperatura è possibile ridurlo allo stato liquido e può quindi essere più agevolmente trasportato.

Il potere calorifico del GPL (12.80 KWh/m³ o 12.000 Kcal/Kg) consente anche un alto rendimento calorico.

- Ha un alto potere calorifico ed un alto rendimento calorico.
- Nelle seconde case di montagna è una scelta forzata ma comoda.
- La combustione di questo gas è rispettoso dell'ambiente.
- Possibilità di spostare facilmente il forno, in quanto la bombola non vincola ad un connettore al muro, ma può "seguire" il forno, magari stocandola nella base.

Metano - rete domestica



Il METANO si trova allo stato gassoso e non può essere liquefatto come il GPL, **il suo potere calorifico è di 9.54 KWh/m3, il suo rendimento calorico è minore rispetto al gas di petrolio liquefatto ma il suo costo è più basso.**

- Il facile accesso al gas metano tramite reti urbane ne fanno il sistema con cui riscaldare le abitazioni e produrre acqua calda sanitaria più comune.
- Non occorre il cambio della bombola, in quanto il flusso della rete è continuo.

Il forno ALFA solitamente è fornito nella configurazione GPL, ma può essere facilmente convertito a Metano sostituendo l'ugello del bruciatore.

Le modalità di cottura nel forno



Al mattone

La cottura al mattone è la vera unicità del forno a legna. Con il forno a legna è possibile cuocere i cibi a diretto contatto con il mattone refrattario, il che rende i cibi più fragranti e buoni.



In teglia

La cottura in teglia è molto utilizzata nella cucina alla fiamma. La sua particolarità è quella di aiutare la crescita e la lievitazione dei cibi. Pensate per esempio alla pizza. Cotta in teglia, la classica pizza tonda, sottile e morbida, diventa alta e dal fondo croccante. Questo è dovuto al fatto che i cibi si cuociono per contatto diretto con il metallo anziché del piano in refrattario.



Al cartoccio

Per cottura al cartoccio si intende una tecnica in cui i cibi vengono avvolti in involucri di carta vegetale o di alluminio (nei paesi tropicali si utilizzano le foglie di alcune piante). Al cartoccio si eliminano l'uso di grassi aggiunti risultando ipocalorica e quindi più salutare. La sua particolarità è che chiudendo tutto in un involucro, l'umidità ed il sapore non vanno a perdersi lasciando i cibi saporiti ed umidi.



Sulle braci

La cottura al carbone è fatta con la legna ormai diventata ardente. Conosciuta in tutto il mondo da secoli, oltre a raggiungere temperature elevate, questa tecnica consente di ottenere cotture molto diverse tra loro in base a come e dove si posiziona la brace rispetto al cibo. È possibile ottenere cotture dirette, indirette, in cenere.



In crosta

La cottura in crosta è molto simile a quella al cartoccio ma viene realizzata usando pasta di pane, pizza o brisé oppure in argilla o sale. La cottura in crosta di sale è quella più conosciuta poiché facile e veloce da preparare. Cuocere in crosta è ideale soprattutto nella cottura del pesce che, avendo ancora la pelle, manterrà la sua morbidezza senza insaporirsi troppo.

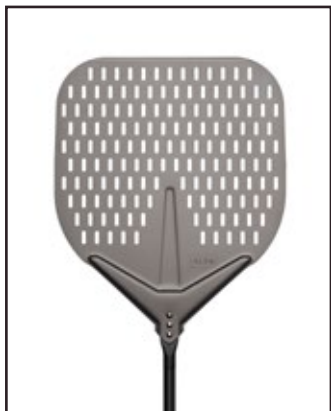


ALFA

ALFA

ALFA

Gli strumenti indispensabili



Pala per pizza

La pala per infornare le pizze, con testa in alluminio e forata per lasciar cadere la farina in eccesso. La Pala serve per infornare la pizza cruda.



Palino

Il palino in acciaio inox necessario a gestire la cottura delle pizze. Consente infatti di ruotare le pizze in cottura e di sfornarle agevolmente.



Spazzola

La spazzola con setole in ottone è utilizzata per pulire il piano cottura del forno e rimuovere i residui delle precedenti cotture.



Muovibraci

Il muovibraci è necessario per spostare e gestire il fuoco nel forno a legna. Nei modelli a gas non è richiesto.



Gli ingredienti

Una delle principali abilità che si sviluppano nel tempo è la capacità di scegliere le materie prime.

Quando i prodotti impiegati sono di ottima qualità, non occorre lavorare tanto l'impasto, riducendo così il tempo e la fatica impiegati. Il forno ALFA riesce a mantenere freschi ed invariati gli ingredienti utilizzati grazie alla sua particolarità di arrivare a temperature molto elevate. Infatti, i cibi cotti in modo veloce mantengono la croccantezza ed il gusto originale.

Le proprietà dei cibi, soprattutto le verdure, sono più benefiche se crude o poco cotte.



Le principali farine

La farina è il prodotto ottenuto dalla macinazione dei cereali.

E' denominato "farina di grano tenero" o semplicemente "farina" il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

E' denominato "farina integrale di grano tenero" il prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Le farine di grano tenero possono essere prodotte solo nei tipi "00", "0", "1", "2" e "integrale" e devono presentare le seguenti caratteristiche:

TIPO e Denominazione	Umidità massima %	% su sostanza secca		
		Ceneri		Proteine (N x 5.7)
		min	max	min.
Farina 00	14.50	-	0.55	9.0
Farina 0	14.50	-	0.65	11.0
Farina 1	14.50	-	0.80	12.0
Farina 2	14.50	-	0.95	12.0
Farina Integrale	14.50	1.30	1.70	12.0



L'importanza dell'acqua

Quando si parla di ingredienti, non si pensa all'acqua. In realtà, per la buona riuscita dell'impasto è fondamentale usare un'acqua con precise caratteristiche legate principalmente all'acidità ed alla durezza. L'acidità: Il valore di acidità è espresso in pH dove il valore neutrale, né acido né alcalino, è pari a pH7.

La durezza è una caratteristica data dalla presenza di sali. Si consiglia l'uso di un'acqua media con durezza pari a 19-21 gradi francesi. Quando si lavora l'impasto la quantità di acqua che si va ad aggiungere alla farina è fondamentale poiché una quantità eccessiva creerebbe un impasto molle e colloso, in cui il processo di fermentazione viene ad essere eccessivamente accelerato.

Al contrario, un uso inferiore di acqua renderebbe l'impasto asciutto e tendente al rafforzamento. La percentuale di acqua corretta varia in base alla forza della farina, dal tipo di grano usato e dall'impasto che si vuole ottenere, ma in generale la percentuale corretta richiede un minimo del 60%.



Il lievito e la lievitazione

I lieviti sono un gruppo di funghi formati da un unico tipo di cellula eucariota, che possono avere forma ellittica o sferica. Sono state catalogate più di mille specie di lieviti ma in genere, quello maggiormente utilizzato negli impasti è il saccaromicete che è “addomesticato” da migliaia di anni per la produzione di vino, pane e birra. Il lievito naturale: è un impasto di farina e acqua sottoposto a una contaminazione spontanea da parte dei microrganismi presenti nelle materie prime, aria, ambiente, operatore ecc.

Come prodotti di tale metabolismo si avranno acido lattico, acido acetico, acqua, anidride carbonica e metaboliti secondari. Tale massa acida chiamata in gergo tecnico “lievito”, per il fatto che contribuisce ad alzare la massa in fermentazione per la produzione di gas, apporta al prodotto finito una serie di aspetti positivi tra i quali una maggiore digeribilità e conservabilità. Il lievito secco: Questo lievito viene fatto essiccare portando la percentuale d’acqua pari a circa l’8% in modo da garantire una più lunga conservazione. Prima dell’utilizzo il lievito secco va rigenerato sciogliendolo in acqua tiepida (35°-38°C).

In commercio il lievito viene venduto di birra, in panetti, secco o istantaneo.

Altri tipi di lievitazione sono la “lievitazione chimica” in cui si aggiungono sostanze che con il calore della cottura si trasformano sviluppando gas. Generalmente, i composti usati a tale scopo sono il bicarbonato di sodio, di potassio, d’ammonio, citrico e tartarico. Altro tipo di lievitazione è quella definita “fisica” che si ottiene incorporando aria nell’impasto attraverso vari metodi come lo sbattimento, la pressione o la miscelazione. Alcuni esempi di tale processo sono la panna montata o il torrone. Negli impasti a lunga maturazione si può fare a meno di sciogliere il lievito secco in acqua.



Tecniche d'impasto

Anche quando si impastano gli ingredienti, il movimento delle braccia segue una logica ben precisa.

Le tecniche d'impasto devono garantire la corretta mescolanza tra i vari ingredienti e consentire lo sviluppo della maglia glutinica. L'ideale è utilizzare l'impastatrice che grazie al suo braccio dalla caratteristica forma a spirale, snerva l'impasto lasciandolo soffice, morbido ed elastico. Avendo a disposizione uno strumento meccanico, oltre a ridurre il nostro sforzo fisico, possiamo avere la libertà di dedicarci ad altre operazioni. Se invece vogliamo fare l'impasto a mano, una volta amalgamati tutti gli ingredienti, bisogna impastare con movimenti che riportano la pasta dall'esterno verso l'interno.

Eseguendo correttamente la tecnica d'impasto, il tempo necessario affinché tutti gli ingredienti siano correttamente amalgamati, è di almeno 10/12 minuti. È importante imparare a leggere l'impasto e la sua struttura, cosa che sarà possibile con un po' di esperienza, in modo da comprendere quando è arrivato il momento di interrompere la lavorazione. Se lavoriamo troppo l'impasto infatti, si corre il rischio di rovinare la maglia glutinica precedentemente formatasi.

Vediamo successivamente 3 diverse tecniche di impasto:
a mano, no knead e con impastatrice.



Impasto a mano.

- Prendi una ciotola tipo un'insalatiera e versa la farina, puoi anche utilizzare una spianatoia, ma con la ciotola sporcherai meno!
- Fai sciogliere il lievito in 550 ml di acqua, nei restanti 50 ml di acqua sciogli il sale.
- Aggiungi l'acqua con il lievito gradualmente e impasta con le mani fino a quando non si sia amalgamata bene con la farina.
- Adesso puoi aggiungere anche l'acqua con il sale sciolto continuando ad impastare.
- Aggiungi eventuale olio e continua impastando per farlo assorbire completamente
- Per terminare di impastare puoi spostare l'impasto sulla spianatoia di legno
- Fai lievitare l'impasto dalle 12 alle 16 ore, poi forma dei panetti da 250 gr e lasciali lievitare di nuovo per altre 4 ore.

Consigli per i movimenti delle mani:

- Il movimento delle mani quando impasti nella ciotola deve essere da basso verso l'alto alternando le mani e spingendo forte dentro il composto.
- Quando invece stai impastando sulla spianatoia il movimento è dall'alto verso il basso spingendo in avanti.



Impasto no knead.

E' una tecnica che non prevede la manipolazione dell'impasto.

La maglia glutinica, un "telaio" essenziale per i lievitati, si forma quando la farina e l'acqua incontrano un'energia meccanica, data sia da un'impastatrice sia dalla forza delle mani. Nell'impasto no knead questo processo avviene invece grazie a delle manipolazioni dette pieghe intervallate a degli stop. Le pieghe e il riposo dell'impasto servono a dare struttura al prodotto finito.

Le differenze tra impastare a mano e l'impasto no knead:

- L'impasto fatto a mano ha meno passaggi rispetto a quello no knead
- Il no knead non necessita di grande sforzo fisico rispetto all'impasto a mano
- L'impasto fatto a mano risulta probabilmente più semplice per un amatore

Ecco le fasi:

1. Fai sciogliere il lievito in una ciotola di plastica (che abbia possibilmente il coperchio) con l'acqua
2. Aggiungi la farina e mescola con una forchetta
3. Poi aggiungi il sale
4. Infine aggiungi anche l'olio e continua a mescolare con una forchetta
5. Lascia riposare l'impasto chiuso con il coperchio mezz'ora e poi inizia con le pieghe.
6. Sposta l'impasto sul tavolo poi piegalo su se stesso per 2/3 e poi dall'altra parte piegalo per l'ultimo terzo sopra. Fai lo stesso procedimento un'altra volta e riponi l'impasto nella ciotola chiusa per un'altra mezz'ora.
7. Riprendi l'impasto e fai di nuovo lo stesso procedimento come al punto 6.
8. Continua questo procedimento (altre 2/3 volte) fino a quando vedi che non ci sono più i grumi di farina e che l'impasto è ben incordato, quindi lascialo riposare tutta la notte in frigo sempre ben coperto.
9. Passate circa 12 ore dividi l'impasto in due e fai di nuovo le pieghe a entrambi gli impasti avendo cura di sigillarlo bene con i palmi delle mani accarezzandolo all'esterno e mettili in due ciotole di plastica rettangolari dai bordi alti con il coperchio e lasciali lievitare a temperatura ambiente.
10. Prendi due teglie e cospargile bene di olio, poi metti l'impasto sopra e stendilo con delicatezza fino a arrivare ai bordi e inforna.

Consigli:

- Nel punto 10: puoi stendere il tuo impasto anche su una spianatoia e poi metterlo successivamente nella teglia.
- Le pieghe sono essenziali per far partire la lievitazione e per la maglia glutinica
- L'impasto è molto idratato quindi per lavorarlo bagnati le mani con l'acqua
- Puoi utilizzare un po' di farina per non far appiccicare l'impasto alla spianatoia, non troppa però per non compromettere l'equilibrio delle dosi degli ingredienti.





Impasto con impastatrice Professionale

- Inserire la farina nella vasca dell'impastatrice.
- Azionare in prima velocità e far ossigenare la farina per 1 minuto aggiungendo il lievito.
- Impostare il timer con il tempo desiderato dai 10 ai 16, max 18 minuti.
- Avviare la macchina in prima velocità, ed inserire 80% dell'acqua totale della ricetta.
- Una volta che la maglia glutinica sarà formata e la farina avrà assorbito tutta l'acqua inserire il sale con un filo d'acqua per far sì che si sciolgano meglio i cristalli di sale.
- Assorbito il sale azionare la seconda velocità ed inserire a filo l'acqua restante.
- Una volta assorbito tutta l'acqua inserire eventuale olio e finire l'impasto al suo assorbimento.



Impasto con impastatrice Domestica

- Inserire la farina nella vasca dell'impastatrice.
- Azionare in prima velocità e far ossigenare la farina per 1 minuto aggiungendo il lievito.
- Avviare la macchina in prima velocità, ed inserire 80% dell'acqua totale della ricetta.
- Appena l'impasto inizia a formare la maglia glutinica e quindi a mettere sotto stress l'impastatrice, aggiungere subito acqua per non sforzare troppo la macchina
- Una volta che la maglia glutinica sarà formata e la farina avrà assorbito tutta l'acqua inserire il sale con un filo d'acqua per far sì che si sciolgano meglio i cristalli di sale.
- Assorbito il sale azionare la seconda velocità ed inserire a filo l'acqua restante.
- Una volta assorbito tutta l'acqua inserire eventuale olio e finire l'impasto al suo assorbimento.

Accensione del forno a legna



Il Castelletto

Creiamo un castelletto di legna sovrapponendo: pagliette accendi legna, piccoli legnetti e ciocchi leggermente più grandi. L'uso del paralegna aumenta il ricircolo d'aria e quindi la migliora la combustione della legna.



Accensione e riscaldamento

Accendiamo le pagliette in basso e facciamo prendere il fuoco. Una volta ottenuta una buona fiamma, aggiungiamo pian piano la legna più grande e chiudiamo il forno per far alzare la temperatura. Chiudiamo lo sportello per non disperdere calore.



Spostare il fuoco

Con l'aiuto del muovibraci spostiamo il fuoco su un lato. E' consigliato spostare il fuoco nel lato opposto al pirometro, solitamente sulla sinistra.



Pulizia del piano cottura

Puliamo il piano in refrattario con la spazzola.

La fase di riscaldamento del forno avviene a sportello chiuso, solitamente richiede tra i 30 e i 40 minuti a seconda delle dimensioni del forno, della frequenza di utilizzo e delle condizioni ambientali.

Accensione del forno a gas



Aprire il gas

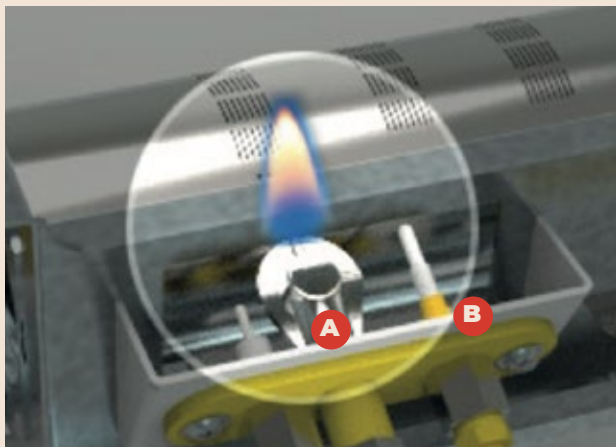
Verifichiamo la presenza di gas e apriamo la bombola o il rubinetto che connette il forno all'impianto. Ovviamente prima di aprire il gas, verifichiamo la corretta installazione dell'impianto.



Accensione fiamma pilota

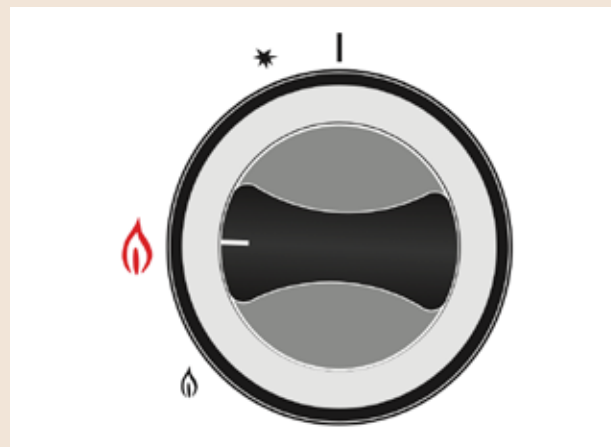
Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola sul simbolo della scintilla (a). Mentre si tiene premuta la manopola del bruciatore, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore (b) per accendere la fiamma pilota.

NOTA: L'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria nella linea di alimentazione.



La termocoppia

Una volta che la fiamma pilota (a) è accesa vedrai una piccola fiamma. È quindi possibile rilasciare il pulsante di accensione, ma sarà necessario mantenere la manopola del bruciatore premuta per qualche secondo. Ciò assicurerà che la termocoppia (b) sia sufficientemente calda da consentire alla fiamma pilota di rimanere accesa.



Accensione del bruciatore e Gestione della fiamma

Rilasciare la manopola del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino al simbolo più grande. Il bruciatore del forno è ora a fiamma alta e puoi iniziare a preriscaldare il forno.



Rilevare la temperatura del piano refrattario del forno ALFA.

Una volta acceso il forno non resta che attendere che questo raggiunga la temperatura necessaria a cucinare le pietanze che abbiamo previsto nel menu. *Vi ricordiamo che per velocizzare i tempi di riscaldamento è sempre opportuno avere una fiamma viva e lo sportello chiuso.*

Per rilevare la temperatura all'interno del forno abbiamo 2 soluzioni:

1. controllare il pirometro posizionato sul frontale del forno
2. usare un termometro laser per rilevare la temperatura del piano refrattario.

Il primo caso è quello sicuramente più rapido e intuitivo, ma rischia di generare errori. Infatti il pirometro sul forno rileva la temperatura dell'aria all'interno del forno e non del piano cottura. La temperatura dell'aria varia velocemente e quindi si rischia di rilevare una temperatura che non sarà costante nel tempo.

Utilizzando un termometro laser rileveremo invece la temperatura del piano cottura e quindi il calore incamerato dalle tavole refrattarie. Questa misurazione è molto più precisa e consente di rilevare una temperatura che resterà costante più a lungo.

Nella tabella di fianco abbiamo associato alcune delle principali preparazioni e la temperatura consigliata.

ALIMENTI	TEMPERATURA °C
Arrosti	250-300
Dolci	180-230
Pane	250-300
Pasta al forno	200-250
Pesce al forno	300-350
Pizza	370-430
Porchetta	250-300
Verdure e ortaggi	150-200



Impasto pizza

La lievitazione totale per questo tipo di impasto è di 24 ore. Passate le prime 12 ore in frigo tiriamo fuori l'impasto, formiamo i panetti e li rimettiamo in frigo per altre 5/6 ore. Le restanti ore le utilizzeremo per finire la lievitazione fuori dal frigo. Bisogna tenere sempre conto della temperatura esterna per la seconda parte della lievitazione. In estate ci vorranno più ore in frigo, mentre in inverno i panetti possono anche stare più tempo fuori dal frigo. Pertanto le 12 ore della seconda parte della lievitazione sono variabili a seconda della temperatura esterna.

Ingredienti

- 200 gr di farina 1
- 800 gr farina 00
- 600 ml acqua
- 3 gr lievito liofilizzato
- 20 gr sale
- 20 ml olio

Unite le due farine in un recipiente e aggiungete il lievito liofilizzato. Fate prendere aria al composto.

Aggiungete lentamente l'acqua, impastate per far assorbire l'acqua al composto. Aggiungete il sale ed infine l'olio.

Terminate di impastare sulla spianatoia.

Mettete l'impasto nella cassetta, fate lievitare in frigo per 12 ore.

Utilizzate il tagliapasta per realizzare i panetti, circa 225gr ciascuno. Formate i panetti e rimetteteli in frigo per altre 5/6 ore, continuate la lievitazione fuori dal frigo per le restanti 5/6 ore.



ALCONTEN
SEMPRE
SEMIL
C
PRE
GUS
SEMIL
ACCONTI

Topping e cotture.

Quando aggiungiamo un condimento alla nostra pizza dobbiamo tener conto delle temperature a cui. Altro discorso invece se parliamo di salsiccia, quest'ultima va posizionata sopra la mozzarella, perché se coperta da altri ingredienti non riuscirebbe a cuocere in 2 minuti.

Se abbiamo dei cibi che richiedono più tempo per cuocere, il consiglio è quello di abbassare le temperature del forno per permettere una cottura più lenta o di dare una precottura al cibo stesso. Ad esempio, se volessimo preparare una pizza con le verdure, potremmo prima cuocerle nel forno e poi successivamente usarle per farcire la pizza. Ecco i topping più apprezzati dai nostri corsisti durante le ALFA ACADEMY.

La classica **Pizza Margherita** è da sempre la Regina delle pizze: Pomodoro San Marzano rotto a mano come si faceva una volta, Basilico fresco, Fior di latte tagliato grossolanamente e fatto scolare in frigorifero. Un filo di Olio evo.

La pizza più richiesta durante i nostri corsi è sicuramente la **Gricia** occorre: Guanciale tagliato fino (non trasparente), Pecorino romano grattugiato, Pepe e Fior di latte. Condire la pizza con guanciale e una spolverata di pecorino, aggiungere pepe e poca mozzarella. Un giro d'olio e via in forno. In uscita spolverata di pecorino e pepe. Ci sta bene anche una grattata di buccia di lime.

Un'altra sempre molto apprezzata è la **Pizza Chef**, gli ingredienti necessari sono: Crema di carciofi, Guanciale, Fior di latte, Provola affumicata e infine il Limone. Stendere un velo di crema di carciofi sul disco pizza, aggiungere il guanciale, qualche pezzettino di provola e la mozzarella quindi infornare. In uscita grattare un po' di buccia di limone sulla pizza fumante.



alfaorni.com