

# PANE, PIZZE, FOCACCE E CALZONI



CREA IL TUO  
MENU CON  
UN CLICK 

1



# PANE, PIZZE, FOCACCE E CALZONI

© 2014 Edimedia di Fabio Filippi e C. Sas  
via Orcagna 66, 50121 Firenze  
[www.edimediafirenze.it](http://www.edimediafirenze.it)  
[info@edimediafirenze.it](mailto:info@edimediafirenze.it)  
ISBN: 97888-6758-070-5

edimedia 



24  
LIBRI  
RICETTE

GRATUITI

- 1 Pane, Pizze, Focacce e Calzoni
- 2 Antipasti caldi
- 3 Antipasti freddi
- 4 Bruschette, Crostoni e Panini
- 5 Pasta con sughi di Carne e Pesce
- 6 Pasta speedy
- 7 Zuppe, Minestre e Minestrone
- 8 Pasta al forno
- 9 Riso e Risotti
- 10 Insalate di Pasta, Riso e Cereali
- 11 Pesce al forno, fritto e alla griglia
- 12 Pesce in padella e Zuppe di pesce
- 13 Carni di Manzo, Vitello e Maiale
- 14 Carni di Pollo, Tacchino e Coniglio
- 15 Piatti di Verdure e Contorni
- 16 Torte salate, Crostate e Strudel
- 17 Sformati, Soufflé e Terrine
- 18 Crudità, Insalate e Insalatone
- 19 Uova, Frittate e Crêpes salate
- 20 Torte e Ciambelle
- 21 Crostate, Crêpes e Strudel dolci
- 22 Dolci al cucchiaio
- 23 Biscotti, Muffins e Dolcetti
- 24 Frutta, Yogurt e Cereali



COLLEGATI A  
**SPADELLANDIA.IT**



Selezionando le ricette che trovi sui nostri 24 volumi potrai costruire **GRATUITAMENTE** e con un semplice **CLICK** i tuoi menu personalizzati e la lista della spesa da stampare e portare con te!



## 1 Pizza saporita cipolla e rucola

🕒 25 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 2 cipolle rosse
- ▶ 1 mazzetto di rucola
- ▶ 160 g di passata di pomodoro
- ▶ 60 g di olive nere denocciolate
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mondate le cipolle e affettatele ad anelli molto sottili, poi mettetele in un recipiente con dell'acqua per 15 minuti (in questo modo il sapore risulterà meno pungente). Lavate bene la rucola, eliminando i residui di terra.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e condite con il pomodoro. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti, poi sfornate e aggiungete le cipolle ben scolate e le olive. Infornate nuovamente per 10 minuti e completate con la rucola prima di portare in tavola.





## 2 Pizza tricolore con olive e burrata

🕒 25 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 160 g di burrata
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ 4 pomodorini
- ▶ 40 g di olive nere denocciolate
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ 6 foglie di basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Lavate i pomodorini e affettateli; tagliate la mozzarella a dadini, versatela in una ciotola e conditela con un po' di sale e un filo d'olio, mescolando bene.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e versate la passata di pomodoro. Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti, poi sfornate e aggiungete la mozzarella, le olive, i pomodorini e 2 foglie di basilico tritate, quindi infornate nuovamente per 10 minuti.

● Servite in tavola unendo la burrata a pezzetti (si cuocerà con il calore emanato dalla pasta) e il basilico rimasto.



Pane, pizze, focacce e calzoni



## 3 Pizza veloce alle olive nere e rucola

🕒 25 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 160 g di mozzarella di bufala
- ▶ 16 olive nere denocciate
- ▶ 80 g di rucola
- ▶ 80 g di passata di pomodoro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e distribuitevi sopra la passata di pomodoro, un pizzico di sale e un filo d'olio. Infornate in forno caldo per 15 minuti circa a 220°C. Nel frattempo tagliate la mozzarella a fette e lavate la rucola.

● Sfornate, condite con la mozzarella e le olive e infornate di nuovo per 5 minuti a 220°C. Aggiungete la rucola subito prima di portare in tavola.





## 4 Pizza alla diavola con champignon

🕒 30 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 160 g di salamino piccante
- ▶ 120 g di funghi champignon
- ▶ 120 g di prosciutto cotto a fette spesse
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mondate gli champignon, eliminando i residui di terra, affettateli sottilmente e stufateli per qualche minuto in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale. Tagliate a pezzetti il prosciutto e la mozzarella; affettate il salamino.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e condite con la passata di pomodoro.

● Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti, poi sfornate e aggiungete la mozzarella, il salamino, il prosciutto e gli champignon, quindi infornate nuovamente per 10 minuti. Spolverate con abbondante prezzemolo tritato e servite.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 5 Pizza ricca "Braccio di ferro"

🕒 30 min. 🍳 30 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 240 g di spinaci
- ▶ 1 cipolla rossa
- ▶ 160 g di mozzarella
- ▶ 6 bocconcini di mozzarella
- ▶ 12 pomodorini
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mondate gli spinaci, lavateli e tagliateli grossolanamente. Versateli in padella con la cipolla affettata sottilmente e 1 cucchiaino di olio e cuocete per una decina di minuti, aggiustando di sale. Riducete la mozzarella a dadini; tagliate a pezzetti i bocconcini di mozzarella e i pomodori, precedentemente lavati.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia unta e cospargete con la passata di pomodoro e gli spinaci; cuocete in forno caldo a 220°C per 30 minuti, unendo la mozzarella a dadini negli ultimi 10 minuti. Completate con i pomodorini, i bocconcini di mozzarella e qualche foglia di basilico e servite.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 6 Pizza margherita con mozzarella di bufala

🕒 20 min. 🍳 25 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 240 g di mozzarella di bufala
- ▶ 320 g di pomodori pelati
- ▶ 4 foglie di basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Tagliate la mozzarella a dadini, versatela in un colino e fate scolare il liquido. Spezzettate grossolanamente i pomodori, versateli in una ciotola e conditeli con un pizzico di sale.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e distribuitevi sopra i pomodori e la mozzarella; insaporite con un filo d'olio e cuocete in forno caldo a 220°C per 20 minuti.

● Sfornate, completate con le foglie di basilico e un filo d'olio, quindi infornate nuovamente per 5 minuti e servite.



Pane, pizze, focacce e calzoni



## 7 Pizza napoletana acciughe e capperi

🕒 20 min. 🕒 30 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 8 filetti di acciuga sottolio
- ▶ 20 g di capperi sotto sale
- ▶ 360 g di passata di pomodoro
- ▶ 160 g di mozzarella
- ▶ origano
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mettete in ammollo i capperi in acqua fredda per 15 minuti in modo da dissalarli, quindi strizzateli.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e versatevi sopra il pomodoro, quindi cuocete in forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti.

● Sfornate, completate con la mozzarella a dadini, i capperi, le acciughe spezzettate, l'origano e un giro di olio, infornate nuovamente per 10 minuti e servite.





## 8 Pizza filante ai quattro formaggi



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 240 g di farina
- 12 g di lievito di birra
- sale

#### Per la farcitura

- 40 g di gorgonzola
- 60 g di fontina
- 40 g di mozzarella
- 60 g di parmigiano grattugiato
- 160 g di passata di pomodoro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe in grani

🕒 20 min. 🕒 25 min. + 3 h di riposo ⭐

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Eliminate la crosta del gorgonzola e della fontina e tagliate entrambi a cubetti; tagliate a dadini la mozzarella.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta, condite con il pomodoro e fate cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 15 minuti.

● Sfornate la pizza, unite i formaggi e proseguite la cottura per altri 10 minuti; servite in tavola con una spolverata di pepe nero macinato al momento.





## 9 Pizza classica alle quattro stagioni



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 100 g di funghi champignon
- ▶ 60 g di prosciutto cotto
- ▶ 60 g di carciofini sottolio
- ▶ 60 g di olive nere denocciolate
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 25 min. 🕒 20 min. + 3 h di riposo



● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Pulite gli champignon eliminando ogni residuo di terra e affettateli sottilmente. Versateli in padella con olio, sale e pepe e fateli insaporire finché non sarà evaporato il liquido.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e versatevi sopra il pomodoro.

● Dividete idealmente la pizza in 4 quadranti e disponete su ognuno i seguenti ingredienti: champignon, carciofini a fette, prosciutto cotto e olive tagliate a rondelle. Cuocete in forno caldo a 220 °C per 20 minuti, aggiungendo dopo 10 minuti la mozzarella.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 10 Pizza semplice alla marinara



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 400 g di polpa di pomodoro
- ▶ 4 spicchi d'aglio
- ▶ origano
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 20 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ★

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Nel frattempo sbucciate e tritate grossolanamente l'aglio. Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e versate la polpa di pomodoro e l'aglio tritato.

● Salate, pepate, spolverate con abbondante origano e terminate con un giro di olio, poi cuocete in forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti. Sfornate la pizza e servitela caldissima.





## 11 Pizza con wurstel e salsiccia



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 240 g di farina
- 12 g di lievito di birra
- sale

#### Per la farcitura

- 6 wurstel piccoli
- 120 g di salsiccia
- 200 g di passata di pomodoro
- 200 g di mozzarella
- origano
- olio extravergine d'oliva

🕒 25 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo



● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Sbriciolate la salsiccia e fatela rosolare brevemente in una padella antiaderente; tagliate i wurstel a rondelle e la mozzarella a dadini.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta, versate la polpa di pomodoro, la salsiccia e i wurstel e cuocete in forno preriscaldato a 220°C per 10 minuti.

● Trascorso questo tempo estraete la pizza dal forno, aggiungete la mozzarella e una spolverata di origano e proseguite la cottura a 220°C per altri 10 minuti.





## 12 Pizza bianca ai carciofi e parmigiano

🕒 25 min. 🕒 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 4 carciofi
- ▶ 60 g di parmigiano
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ 1 limone
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mondate i carciofi, tagliateli a fettine nel senso della lunghezza, quindi metteteli in una bacinella con acqua acidulata con il succo di limone. Sgocciolateli, scottateli in acqua bollente salata per un paio di minuti e versateli in un recipiente con un po' di olio e l'aglio tritato.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e versatevi sopra la mozzarella a cubetti, 20 g di parmigiano grattugiato e i carciofi, quindi infornate in forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti. Sfornate, aggiungete il rimanente parmigiano a scaglie e il prezzemolo tritato e servite.





## 13 Pizza vegetariana con fantasia di verdure

🕒 30 min. 🍳 30 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 200 g di funghi champignon
- ▶ 2 peperoni
- ▶ 1 zuccina
- ▶ 120 g di passata di pomodoro
- ▶ 4 spicchi d'aglio
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ origano
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Pulite gli champignon, tagliateli a fettine e fateli insaporire in padella con 1 spicchio d'aglio e un po' di olio; salate e pepate. Mondate i peperoni e la zuccina, tagliateli a strisce nel senso della lunghezza e cuoceteli in padella con un po' di olio e 1 spicchio d'aglio; salate e pepate.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con il pomodoro. Cuocete per 15 minuti a 220°C in forno preriscaldato. Sfornate e unite la mozzarella a dadini, la zuccina, i peperoni, i funghi e l'aglio a fettine. Spolverate con l'origano e cuocete a 220°C per 15 minuti.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 14 Pizza gustosa tonno e cipolle



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 240 g di farina
- 12 g di lievito di birra
- sale

#### Per la farcitura

- 2 cipolle
- 240 g di tonno sottolio
- 100 g di passata di pomodoro
- 1 dl di vino bianco secco
- 100 g di mozzarella
- olio extravergine d'oliva
- sale

🕒 25 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo



● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mondate le cipolle, affettatele sottilmente e fatele insaporire in padella con un po' di olio; versate il vino bianco, salate e cuocete fino a quando il liquido non sarà evaporato. Scolate il tonno e spezzettatelo con una forchetta.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e versatevi sopra il pomodoro, la mozzarella a dadini, le cipolle e il tonno; regolate di sale e cuocete in forno caldo a 220°C per 20 minuti.





## 15 Pizza del pescatore con cozze e vongole

🕒 25 min. 🍳 25 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 400 g di cozze
- ▶ 400 g di vongole
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 dl di vino bianco secco
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Lavate le vongole e mettetele a bagno in acqua fredda per 2 ore. Lavate e raschiate le cozze. Versate i frutti di mare in un tegame e fateli aprire con un po' di olio, il vino, l'aglio, un pizzico di sale e un po' di prezzemolo tritato.

● Sgusciate i frutti di mare (eliminando quelli chiusi). Stendete la pasta e adagiatela in una teglia unta d'olio. Disponete sopra la passata di pomodoro e cuocete in forno caldo a 220°C per 20 minuti. Sfnate, unite i frutti di mare e cuocete ancora per 5 minuti. Servite con un'abbondante spolverata di prezzemolo tritato.





## 16 Pizza burrata e radicchio rosso



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 160 g di passata di pomodoro
- ▶ 120 g di burrata
- ▶ 320 g di radicchio rosso
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 25 min. 🕒 30 min. + 3 h di riposo



● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mondate e lavate il radicchio, poi asciugatelo, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, conditelo con un'emulsione di olio, sale e pepe e fatelo riposare per 30 minuti. Scolatelo dalla marinata e grigliatelo su una piastra. Una volta intiepidito tagliatelo a listarelle.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con il pomodoro e il radicchio, quindi cuocete in forno caldo per 30 minuti a 220°C. Sfnate e condite con la burrata a pezzetti.





## 17 Pizza fontina e prosciutto cotto



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 120 g di fontina
- ▶ 120 g di prosciutto cotto
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 mazzetto di rucola

🕒 25 min. 🕒 20 min. + 3 h di riposo ☆

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con il pomodoro.

● Cuocete in forno preriscaldato per 20 minuti a 220°C, aggiungendo la fontina a fette negli ultimi 10 minuti. Sfornate, condite con il prosciutto e la rucola e servite in tavola.





## 18 Pizza montanara speck e fontina

🕒 20 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 200 g di mozzarella
- ▶ 8 fette di speck
- ▶ 6 fette di fontina
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Tagliate la mozzarella a dadini. Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta, versate la polpa di pomodoro e cuocete in forno caldo a 220°C per 15 minuti.

● Sfornate, aggiungete la mozzarella, le fette di fontina e di speck e fate cuocere per altri 5 minuti.





## 19 Pizza bianca con funghi porcini

🕒 30 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ★

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 280 g di funghi porcini
- ▶ 200 g di mozzarella
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mondate i funghi e strofinateli delicatamente con un panno umido, poi affettateli sottilmente e fateli stufare in una padella con un filo d'olio e una presa di sale. Tagliate la mozzarella a dadini.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con la mozzarella e i funghi. Salate e pepate, quindi cuocete per 20 minuti a 220°C in forno preriscaldato. Servite in tavola cospargendo con prezzemolo tritato.





## 20 Pizza ortolana ai fiori di zucca

🕒 25 min. 🍰 25 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 8 fiori di zucca
- ▶ 100 g di mozzarella di bufala
- ▶ 320 g di pomodori
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Versate in una ciotola i pomodori a pezzettoni, salateli leggermente e insaporiteli con un po' di olio. Lavate i fiori di zucca, eliminate il pistillo interno e asciugateli delicatamente.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e condite con il pomodoro.

● Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti, poi sfornate e aggiungete la mozzarella a fette e i fiori di zucca, quindi infornate nuovamente per altri 5 minuti e servite.





## 21 Pizza allegra ai peperoni grigliati

🕒 35 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 160 g di mozzarella
- ▶ 2 zucchine
- ▶ 2 patate
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 80 g di peperoni grigliati sottolio
- ▶ 0,4 dl di vino bianco secco
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Pelate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti. Versatele in una padella con un po' di olio e vino bianco, salate e cuocete per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Mondate le zucchine, tagliatele a rondelle e grigliatele. Scolate i peperoni dall'olio e tagliateli a pezzetti. Mondate la cipolla, lasciatela in ammollo 20 minuti in acqua fredda e affettatela.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia unta e cospargetela con la mozzarella a fette, le zucchine, le patate, la cipolla e i peperoni. Cuocete per 20 minuti in forno caldo a 220°C, quindi sfornate, guarnite con il basilico e servite.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 22 Pizza stracchino e prosciutto di Parma

🕒 25 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 120 g di pomodorini
- ▶ 160 g di stracchino
- ▶ 100 g di prosciutto crudo di Parma
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ pepe in grani

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Lavate e asciugate i pomodori e tagliateli a fette. Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con lo stracchino e i pomodori, quindi cuocete in forno caldo per 20 minuti a 220°C.

● Sfornate e condite con il prosciutto, il basilico e una generosa spolverata di pepe macinato al momento; irrorate con un filo d'olio e servite in tavola.





## 23 Pizza rucola e pomodori secchi

🕒 20 min. 🍷 20 min. + 3 h di riposo ⭐

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 120 g di mozzarella
- ▶ 80 g di pomodori secchi sottolio
- ▶ 120 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 mazzetto di rucola
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con il pomodoro. Irrorate con un filo d'olio e cuocete in forno caldo per 15 minuti a 220°C.

● Sfornate, unite 100 g di mozzarella a fette, i pomodori secchi e la rucola e infornate nuovamente per 5 minuti. Servite guarnendo con la mozzarella rimasta, tagliata a fiocchetti.





## 24 Pizza salsiccia, mozzarella e salamino

🕒 25 min. 🕒 25 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 200 g di salsiccia
- ▶ 160 g di passata di pomodoro
- ▶ 160 g di salamino piccante
- ▶ 200 g di mozzarella
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Nel frattempo tagliate la mozzarella a dadini; sbriciolate la salsiccia e fatela rosolare velocemente in una padella antiaderente.

● Trascorso il tempo di lievitazione, stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e condite con la passata di pomodoro.

● Infornate in forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti circa; unite quindi la mozzarella, la salsiccia e il salamino tagliato a fette e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Completate con un po' di prezzemolo e servite.





## 25 Pizza pzza cipolle e pancetta

🕒 30 min. 🍳 30 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 2 cipolle bianche
- ▶ 160 g di pancetta a cubetti
- ▶ 160 g di mozzarella
- ▶ 100 g di passata di pomodoro
- ▶ semi di finocchio
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ pepe

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mondate le cipolle e immergetele in una bacinella di acqua fredda per 30 minuti, quindi affettatele finemente. Tagliate la mozzarella a dadini.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e condite con la passata di pomodoro. Mettete in forno caldo a 220°C per circa 15 minuti, sfornate e condite con la mozzarella, la pancetta e le cipolle.

● Spolverate con un po' di pepe e semi di finocchio, quindi infornate nuovamente per 15 minuti prima di portare in tavola.





## 26 Pizza salame, scamorza e pomodorini

🕒 25 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 200 g di salame
- ▶ 8 pomodorini
- ▶ 8 fette di scamorza
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ basilico
- ▶ origano
- ▶ peperoncino
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Nel frattempo lavate i pomodorini e tagliateli a fette; affettate anche la mozzarella. Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con la scamorza, quindi cuocete in forno caldo per 15 minuti a 220°C.

● Sfornate, condite con la mozzarella, il salame, i pomodori, peperoncino e origano e infornate nuovamente per 5 minuti. Unite qualche foglia di basilico prima di servire in tavola.





## 27 Pizza con champignon e prosciutto arrosto

🕒 30 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 160 g di prosciutto arrosto
- ▶ 120 g di funghi champignon
- ▶ 100 g di passata di pomodoro
- ▶ 1 spicchio d'aglio
- ▶ 200 g di mozzarella
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Dividete le fette di prosciutto in più pezzetti. Pulite gli champignon con un panno umido in modo da eliminare i residui di terra e affettateli sottilmente, poi fateli stufare in padella con un po' di olio e sale e l'aglio; a fine cottura eliminate l'aglio.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e condite con il pomodoro, quindi cuocete in forno caldo a 220°C per 15 minuti. Unite la mozzarella a cubetti, i funghi e il prosciutto, spolverate con il pepe e fate cuocere altri 5 minuti, quindi sfornate, aggiungete le foglie di basilico e servite.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 28 Pizza pomodori, prosciutto e rucola

🕒 25 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 200 g di pomodori
- ▶ 60 g di prosciutto crudo
- ▶ 1 mazzetto di rucola
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ olio extravergine d'oliva

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Lavate i pomodori e tagliateli a fette. Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con le fette di pomodoro. Cuocete per 20 minuti in forno preriscaldato a 220°C, aggiungendo a metà cottura la mozzarella a pezzetti.

● Sfornate, condite con il prosciutto e la rucola; irrorate con un filo d'olio e servite in tavola.





## 29 Pizza "di tutto un po'" dei golosi

🕒 30 min. 🍳 25 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 120 g di prosciutto cotto
- ▶ 100 g di peperoni verdi
- ▶ 60 g di funghi champignon
- ▶ 40 g di olive nere denocciolate
- ▶ 160 g di mozzarella
- ▶ 320 g di passata di pomodoro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mondate i peperoni e gli champignon e tagliate i primi a striscioline e i secondi a lamelle; versate i peperoni in una padella con un filo d'olio e fateli saltare per 10 minuti, poi unite gli champignon, regolate di sale e cuocete ancora per qualche minuto. Tagliate a striscioline il prosciutto cotto e a rondelle le olive.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e versatevi sopra la passata di pomodoro. Cuocete in forno caldo per 15 minuti circa a 220°C, quindi unite la mozzarella a dadini, il prosciutto, i peperoni con gli champignon e le olive e fate cuocere altri 10 minuti.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 30 Pizza scamorza, pomodorini e olive

🕒 25 min. 🕒 20 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 240 g di farina
- 12 g di lievito di birra
- sale

#### Per la farcitura

- 400 g di pomodorini
- 200 g di scamorza
- 20 g di olive nere secche
- 100 g di passata di pomodoro
- origano
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Lavate i pomodorini e tagliateli a metà; tagliate la scamorza a fettine sottili e le olive a pezzetti.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e versatevi sopra la passata di pomodoro, salate e fate cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 10 minuti circa.

● Sfornate, coprite con i pomodorini, la scamorza e le olive, poi infornate nuovamente per 10 minuti. Servite in tavola irrorando con un filo di olio e spolverando con abbondante origano.





## 31 Pizza colorata rucola e salamino

🕒 25 min. 🍳 25 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 160 mozzarella a fette
- ▶ 160 g di salamino a fette
- ▶ 120 g di pancetta affumicata
- ▶ 160 g di passata di pomodoro
- ▶ rucola
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Nel frattempo tagliate la pancetta a pezzettini e lavate accuratamente la rucola. Stendete la pasta con il matterello e disponetela in una teglia da forno unta; stendetevi sopra la passata di pomodoro e un pizzico di sale e irrorate con un filo di olio. Infornate in forno preriscaldato per 15 minuti a 220°C.

● Sfornate, condite con la mozzarella tagliata a cubetti, il salamino e la pancetta, quindi infornate nuovamente per 10 minuti a 220°C. Prima di servire in tavola terminate con la rucola.





## 32 Pizza siciliana con sarde e uova sode

⌚ 30 min. 🍰 30 min. + 1 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 280 g di farina
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 120 g di sarde
- ▶ 4 uova
- ▶ 100 g di pomodorini
- ▶ pangrattato
- ▶ finocchietto
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Sciogliete il lievito in un recipiente con 1,5 dl di acqua calda e unitevi 1 cucchiaino di olio. Aggiungete 140 g di farina e 1/2 cucchiaino di sale. Impastate, quindi unite la restante farina. Continuate a lavorare la pasta fino a ottenere un composto omogeneo, formate un panetto e fatelo lievitare per un'ora coperto con un panno.

● Lessate le uova in acqua bollente salata per 7 minuti, scolatele, fatele raffreddare e sgusciatele. Lavate e pulite le sarde, eliminate la testa, la lisca centrale, le interiora e apritele a libro. Lavate i pomodorini e tagliateli a pezzetti.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia rettangolare unta d'olio e condite con i pomodorini, le uova tagliate a pezzetti e le sarde. Fate cuocere a 220°C in forno preriscaldato per 20 minuti. Sfornate, cospargete con il pangrattato e il finocchietto e infornate nuovamente per qualche minuto.





## 33 Pizza con pomodori e zucchine

🕒 35 min. 🍳 25 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 2 zucchine
- ▶ 200 g di pomodorini
- ▶ 200 g di polpa di pomodoro
- ▶ 120 g di mozzarella di bufala
- ▶ 20 olive verdi
- ▶ basilico
- ▶ germogli di grano
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Lavate i pomodorini e le zucchine; dividete a metà i primi e tagliate a tocchetti le seconde. Versate le zucchine in padella con un po' di olio e una presa di sale e cuocete per qualche minuto.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con la polpa di pomodoro e i pomodorini, quindi cuocete per 15 minuti a 220°C in forno caldo.

● Sformate, unite le zucchine, la mozzarella a pezzetti e le olive e fate cuocere in forno a 200°C per altri 10 minuti. Terminare con qualche foglia di basilico e germogli di grano e servite.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 34 Pizza vegetariana funghi e tofu

🕒 30 min. 🕒 25 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 80 g di peperoni sottolio
- ▶ 100 g di funghi champignon
- ▶ 80 g di tofu
- ▶ 60 g di olive nere
- ▶ 200 g di passata di pomodoro
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ 1 cipolla
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Scolate e tagliate a pezzetti i peperoni; affettate il tofu e mettetelo a marinare in una ciotola con un po' di olio. Pulite i funghi, eliminando la terra, sminuzzateli e fateli appassire in una padella dove avrete rosolato la cipolla tritata finemente; regolate di sale.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e condite con il pomodoro, i peperoni, i funghi e le olive, quindi cuocete in forno preriscaldato per 20 minuti a 220°C. Sfornate, aggiungete la mozzarella tritata e il tofu e infornate nuovamente per 5 minuti.





## 35 Pizza sfiziosa di pane carasau

🕒 15 min. 🍳 5 min.



### Ingredienti

- 2 dischi di pane carasau
- 20 pomodorini
- 200 g di mozzarella
- 24 olive nere
- 60 g di rucola
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Spezzate in 4 parti ciascun disco di pane carasau e adagiate 1/4 di disco in ciascun piatto da portata.

● Lavate accuratamente e asciugate la rucola e i pomodorini, poi tagliate questi ultimi a metà.

● Disponete sul pane la rucola, le olive, la mozzarella tagliata a fette e i pomodorini, quindi condite con una presa di sale e di pepe e un giro d'olio.

● Adesso sovrapponetevi un altro quarto di pane e formate un secondo strato di rucola, mozzarella, pomodorini e olive. Regolate di sale e di pepe, terminate con un giro d'olio e qualche foglia di basilico e cuocete a 180°C in forno preriscaldato fino a quando la mozzarella non inizierà a sciogliersi. Servite in tavola irrorando con un po' di olio.





## 36 Pizza con funghi, pomodori e rucola

🕒 30 min. 🍰 30 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 200 g di funghi champignon
- ▶ 240 g di mozzarella
- ▶ 4 pomodori
- ▶ 40 g di rucola
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Pulite i funghi con un panno umido e tagliateli a fette sottili, quindi fateli stufare per qualche minuto in padella con un po' di olio, sale e pepe. Nel frattempo lavate e tagliate a fette sottili i pomodori, fateli scolare su un piano in modo da perdere l'acqua di vegetazione e conditeli con sale e olio.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e condite con i funghi e i pomodori. Fate cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti, poi coprite la pizza con la mozzarella a dadini e la rucola e rimettetela in forno per altri 10 minuti.





## 37 Pizza peperoni e melanzane

🕒 25 min. 🍳 45 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 1 melanzana
- ▶ 1 peperone rosso
- ▶ 20 g di capperi sotto sale
- ▶ 200 g di polpa di pomodoro
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ 40 g di olive taggiasche
- ▶ basilico
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Lavate le verdure, asciugatele e tagliatele a fette sottili, poi fatele insaporire in padella con un po' di olio per 10 minuti; salate e pepate.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con il pomodoro. Cuocete per 15 minuti a 220°C in forno preriscaldato.

● Sfornate e condite con la mozzarella a dadini, le verdure, le olive e i capperi dissalati. Cuocete in forno a 220°C per 20 minuti. Aggiungete qualche foglia di basilico prima di servire.





## 38 Pizza estiva con pesto e pomodorini

🕒 20 min. 🕒 30 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 240 g di farina
- 12 g di lievito di birra
- sale

#### Per la farcitura

- 360 g di pomodorini
- 120 g di mozzarella di bufala
- 120 g di pesto
- rucola
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Nel frattempo tagliate la mozzarella a dadini, lavate i pomodorini e divideteli in 4 parti. Versate i pomodori in una ciotola con un po' di olio, sale e pepe; mescolate e lasciate insaporire per 30 minuti.

● Trascorso il tempo della lievitazione, stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia unta, versatevi sopra un filo di olio e cuocete in forno preriscaldato a circa 200°C per 20 minuti. Sfornate la pizza, cospargetela con il pesto, aggiungete la mozzarella, la rucola e i pomodorini e infornate nuovamente per 10 minuti.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 39 Pizza con scarola e pomodorini

🕒 35 min. 🍳 30 min. + 3 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 2 cespi di scarola liscia
- ▶ 120 g di salsiccia
- ▶ 60 g di olive nere denocciolate
- ▶ 200 g di polpa di pomodoro
- ▶ 12 pomodorini
- ▶ parmigiano grattugiato
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Lavate la scarola e i pomodorini, asciugate questi ultimi e tagliateli a spicchi. Scottate la scarola in acqua bollente salata, scolatela e strizzatela. Sbriciolate la salsiccia e rosolatela brevemente in una padella antiaderente.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia da forno unta e cospargete con la polpa di pomodoro e i pomodorini. Cuocete in forno preriscaldato per 15 minuti a 220°C.

● Sformate e condite con la salsiccia, la scarola, le olive e una spolverata di parmigiano. Cuocete in forno a 220°C per altri 15 minuti e servite.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 40 Pizzette sfiziose per ogni occasione



### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 160 g di farina
- ▶ 8 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 240 g di pomodori pelati
- ▶ 120 g di tonno
- ▶ 20 g di capperi sotto sale
- ▶ 1 peperone rosso molto piccolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale, pepe

🕒 40 min. 🍳 10 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Stendete la pasta e con degli stampini rotondi ricavate dei dischetti; schiacciateli al centro e cospargeteli con il pomodoro schiacciato; poi unite il tonno sbriciolato, i capperi dissalati e il peperone mondato e tagliato a pezzetti.

● Regolate di sale e di pepe, irrorate con un filo d'olio e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti.





## 41 Calzone mozzarella e prosciutto cotto

🕒 30 min. 🍰 30 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 80 g di prosciutto cotto
- ▶ 80 g di ricotta
- ▶ 60 g di mozzarella
- ▶ 1 uovo
- ▶ 20 g di parmigiano grattugiato
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Tagliate la mozzarella a dadini e fatela sgocciolare; affettate il prosciutto a listarelle sottili. Aiutandovi con una forchetta sbriciolate la ricotta in una terrina, poi aggiungete il prosciutto, la mozzarella, l'uovo, il parmigiano e un pizzico di sale e mescolate bene.

● Dividete la pasta in 4 parti e stendetele con il matterello formando 4 dischi. Sulla metà di ciascun disco distribuite il ripieno e richiudete la pasta a forma di mezzaluna. Spennellate la superficie dei calzoni con un filo d'olio e cuocete a 200°C in forno preriscaldato per 30 minuti.





## 42 Calzone gustoso salsiccia e verdure

🕒 30 min. 🍳 30 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 200 g di funghi champignon
- ▶ 2 salsicce
- ▶ 1 peperone verde
- ▶ 40 g di olive nere denocciate
- ▶ 1 cipolla
- ▶ 120 g di mozzarella
- ▶ 80 g di passata di pomodoro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Intanto tagliate la mozzarella a dadini. Lavate e tagliate a pezzetti il peperone e fatelo rosolare in una padella con la cipolla tritata; unite i funghi mondati accuratamente e tagliati a lamelle, salate e lasciate appassire. Sbriciolate la salsiccia e rosolatela brevemente in una padella.

● Dividete la pasta in 4 parti e stendetele con il matterello formando 4 dischi. Sulla metà di ciascun disco distribuite gli ingredienti del ripieno, tranne il pomodoro, e richiudete la pasta a forma di mezzaluna. Spennellate la superficie dei calzoni con la passata di pomodoro, irrorate con un filo d'olio e cuocete a 200°C in forno caldo per 30 minuti.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 43 Calzone gorgonzola, spinaci e pancetta

🕒 30 min. 🍳 30 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 16 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 100 g di gorgonzola
- ▶ 500 g di spinaci
- ▶ 60 g di pancetta a cubetti
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Mondate gli spinaci, lavateli e lessateli in poca acqua salata, poi strizzateli e tritateli. Tagliate la mozzarella a dadini e fatela sgocciolare. In una terrina lavorate con la forchetta il gorgonzola, quindi unite la mozzarella, gli spinaci e la pancetta.

● Dividete la pasta in 4 parti e stendetele con il matterello formando 4 dischi. Sulla metà di ciascun disco distribuite il ripieno e richiudete la pasta a forma di mezzaluna. Spennellate la superficie dei calzoni con un filo d'olio e cuocete a 200°C in forno preriscaldato per 30 minuti.





## 44 Panzerotti tradizionali pomodoro e mozzarella

🕒 40 min. 🍳 20 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 200 g di mozzarella
- ▶ 320 g di pomodori
- ▶ origano
- ▶ olio di semi
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Spellate i pomodori, privateli dei semi, tagliateli a pezzi e fateli cuocere in padella con un po' di olio. Regolate di sale e cuocete finché il liquido non si sarà ritirato.

● Dividete la pasta in 8 parti e stendete con il matterello formando 8 dischi sottili. Al centro di ciascun disco distribuite la mozzarella a dadini, un po' di pomodoro e una spolverata di origano, poi richiudete la pasta a forma di mezzaluna.

● Friggete i panzerotti da entrambi i lati in abbondante olio di semi. Scolateli e lasciateli asciugare su carta assorbente. Serviteli caldi.





## 45 Mini cannoli di pancetta con semi di finocchio

🕒 40 min. 🍳 20 min. + 30 min. di riposo ★★

### Ingredienti

- 200 g di farina
- 1 dl di latte
- 1 uovo
- 8 g di lievito di birra
- 120 g di pancetta tagliata spessa
- 20 g di burro
- semi di finocchio
- olio extravergine d'oliva
- sale

● In una ciotola disponete la farina, il lievito e un pizzico di sale, poi mescolate. Unite il burro e il latte, lavorando la pasta finché non risulta morbida ed elastica. Formate una palla e fatela riposare per circa 30 minuti in frigorifero.

● Nel frattempo tagliate a bastoncini la pancetta, poi, trascorsi i 30 minuti, stendete l'impasto con il matterello a uno spessore di 3 mm, ricavate delle strisce larghe circa 10 cm e piegatele a triangolo.

● Disponete al centro di ciascun triangolo un bastoncino di pancetta e arrotolate la pasta, partendo dalla base, in modo da formare dei piccoli cannoli.

● Spennellate i cannoli con l'uovo sbattuto, adagiateli in una teglia unta, cospargete con semi di finocchio e infornate in forno preriscaldato a 220°C per circa 20 minuti, o finché non saranno dorati.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 46 Empanadas con ripieno di carne

🕒 50 min. 🍳 20 min. + 1 h riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 240 g di farina
- 8 g di lievito di birra
- olio extravergine d'oliva
- sale

#### Per la farcitura

- 240 g di macinato di manzo
- 1 cipolla
- 40 g di uvetta
- peperoncino
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale

● In una ciotola mischiate la farina con un pizzico di sale, un po' di olio e il lievito, sciolto in 1 dl di acqua tiepida; mescolate, poi trasferite il composto su un piano di lavoro e lavoratelo fino a quando non sarà diventato omogeneo. Formate una palla, che farete riposare per un'ora.

● Nel frattempo, mettete l'uvetta in una tazza di acqua tiepida, poi mondate la cipolla, tritatela finemente e fatela rosolare in padella con un po' di olio; aggiungete la carne macinata e fatela insaporire per 10 minuti, quindi unite l'uvetta ben strizzata. Fuori dal fuoco insaporite con il prezzemolo e il peperoncino; salate e mescolate bene il tutto.

● Stendete la pasta e con uno stampino ricavate dei cerchi di 15 cm di diametro, collocate al centro un po' di ripieno e chiudete i dischi a mezzaluna. Friggete le empanadas in abbondante olio d'oliva, scolatele su carta assorbente e servitele calde.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 47 Girelle ripiene con carne e peperoni

🕒 35 min. 🍳 30 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 240 g di farina
- 12 g di lievito di birra
- sale

#### Per la farcitura

- 200 g di macinato di manzo
- 1 peperone giallo
- 200 g di pancetta
- 60 g di parmigiano grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● In una padella con un po' di olio fate insaporire la carne macinata con il peperone mondato e tagliato a dadini; agghiustate di sale e pepe.

● Tirate la pasta con il matterello e stendetevi sopra le fette di pancetta e il composto di carne e peperoni, quindi spolverate con il parmigiano grattugiato.

● Arrotolate la pasta su se stessa formando un rotolo, quindi tagliatelo a fette di 2 cm circa di spessore. Disponete le girelle sulla placca del forno oliata, ben distanziate le une dalle altre. Cuocete in forno caldo per 20 minuti a 180°C e per altri 10 minuti a 160°C.





## 48 Focaccia rustica patate e rosmarino

🕒 20 min. 🕒 1 h + 1 h di riposo ⭐

### Ingredienti

- ▶ 280 g di farina
- ▶ 280 g di patate
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ rosmarino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Sciogliete il lievito in un recipiente con 1,5 dl di acqua calda e unitevi 1 cucchiaino di olio. Aggiungete 140 g di farina e 1/2 cucchiaino di sale. Impastate, quindi unite la restante farina.

● Continuate a lavorare la pasta fino a ottenere un composto omogeneo, formate un panetto e fatelo lievitare per un'ora coperto con un panno. Nel frattempo sbucciate le patate e tagliatele a fettine sottili.

● Trascorso il tempo di lievitazione, stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia rettangolare precedentemente unta d'olio e disponete le fette di patata sull'impasto.

● Spolverate con il rosmarino, un po' di sale e l'olio. Infornate in forno preriscaldato a 200°C e fate cuocere per circa un'ora o finché le patate non saranno dorate.



## 49 Focaccia ripiena pomodori e capperi



### Ingredienti

- ▶ 280 g di farina
- ▶ 200 g di farina di Manitoba
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ 8 pomodori
- ▶ 20 g di capperi sotto sale
- ▶ 1 cipolla
- ▶ origano
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

🕒 30 min. 🍳 30 min. + 2 h di riposo



● Sciogliete il lievito in un po' di acqua. Mescolate le farine con 2 cucchiaini di sale, unite 3 dl circa di acqua tiepida e il lievito; impastate bene, aggiungete 1 cucchiaio di olio e lavorate fino a ottenere un composto morbido ed elastico. Formate un panetto e fatelo lievitare coperto con un panno per 2 ore.

● Intanto lavate i pomodori, tagliateli a pezzettini e fateli insaporire in una padella dove avrete fatto rosolare la cipolla; regolate di sale. A fiamma spenta condite con l'origano e i capperi dissalati. Trascorso il tempo necessario, dividete l'impasto a metà e stendete la prima parte in una teglia unta d'olio. Distribuitevi sopra il composto di pomodori, capperi e origano.

● Coprite il ripieno con l'altra metà dell'impasto precedentemente steso e sigillate bene i bordi. Spennellate la superficie della focaccia con un po' di olio e infornate a 220°C in forno preriscaldato per 30 minuti.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 50 Gran focaccia mediterranea



### Ingredienti

- 400 di farina
- 20 g di lievito di birra
- 300 g di pomodori pelati
- origano
- olio extravergine d'oliva
- sale

🕒 20 min. 🍳 30 min. + 2 h di riposo ★

- Disponete la farina a fontana su un piano di lavoro e mettete al centro il lievito stemperato in 1/2 bicchiere di acqua tiepida, 0,6 dl di olio e una presa di sale.
- Lavorate gli ingredienti e versate tanta acqua quanta ne serve per ottenere un composto morbido ed elastico. Formate una palla, infarinatela e fatela lievitare per 2 ore in un luogo caldo, coperta con un panno umido.
- In una terrina schiacciate con una forchetta i pomodori pelati e insaporiteli con un pizzico di sale, una spolverata di origano e un filo di olio.
- Trascorso il tempo di lievitazione, stendete la pasta su un piano di lavoro infarinato, poi disponetela in una teglia unta d'olio. Ricopritela con i pomodori e mettete in forno preriscaldato a 230°C per 30 minuti.





## 51 Focaccia contadina di metà pomeriggio

⌚ 30 min. ✂ 25 min. + 2 h di riposo ☆

### Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ 2 cipolle
- ▶ 80 g di pecorino fresco
- ▶ rosmarino
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Disponete a fontana la farina sul piano di lavoro, quindi versate il lievito stemperato in un po' di acqua tiepida, un filo d'olio e una presa di sale.

● Lavorate aggiungendo altra acqua fino a che non otterrete un composto morbido. Formate una palla e fatela lievitare coperta con un panno per 2 ore.

● Trascorso questo tempo stendete la pasta in una teglia rivestita di carta da forno. Disponetevi sopra le cipolle, sbucciate e tagliate ad anelli sottili, il formaggio a fettine e il rosmarino tritato. Cuocete in forno preriscaldato a 220°C per 25 minuti.





## 52 Focaccia alle cipolle alla moda di Nizza

🕒 40 min. 🍳 30 min. + 2 h di riposo ☆

### Ingredienti

- 360 g di farina
- 16 g di lievito di birra
- 60 g di filetti di acciuga sottolio
- 500 g di cipolle bianche
- 60 g di olive nere denocciolate
- 4 spicchi d'aglio
- 1 dl di latte
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Sul piano di lavoro disponete la farina, il lievito sciolto in un po' di acqua, il latte, un po' di olio e il sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo, formate una palla e fate lievitare per 2 ore coprendo con un panno.

● Tritate le cipolle e versatele in padella con un po' di olio; regolate di sale e lasciate stufare per una ventina di minuti, bagnando eventualmente con un filo d'acqua; a fine cottura condite con un po' di basilico tritato.

● Stendete la pasta a un'altezza di 3 cm e adagiatela in una teglia unta d'olio. Disponete sopra le cipolle, l'aglio tritato, le acciughe e le olive tagliate a metà. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.





## 53 Disco volante allo stracchino

🕒 30 min. 🍰 30 min. + 1 h di riposo ☆

### Ingredienti

- ▶ 360 g di farina
- ▶ 200 g di stracchino
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ 1 pomodoro piccolo
- ▶ 1 uovo
- ▶ 40 g di parmigiano grattugiato
- ▶ 60 g di burro
- ▶ sale

● Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e collocatevi al centro il lievito sciolto in 1 dl di acqua tiepida; unite poi lo stracchino e il burro a pezzetti.

● Impastate bene, aggiungete un pizzico di sale e formate un panetto che farete lievitare al caldo per 30 minuti, coperto con un panno.

● Trascorso questo tempo, lavorate nuovamente la pasta, datele una forma rotonda e adagiatela sulla placca del forno imburrata, facendola lievitare ancora per 30 minuti.

● Collocate al centro della focaccia il pomodoro, premendolo bene, spennellate la superficie con l'uovo sbattuto, spolverate con il parmigiano grattugiato e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti.





## 54 Mini focacce veloci all'origano

🕒 30 min. 🍰 10 min. + 1 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 40 g di olive verdi denocciate
- ▶ 40 g di olive nere denocciate
- ▶ 100 g di mozzarella
- ▶ 12 pomodorini
- ▶ 80 g di passata di pomodoro
- ▶ origano
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Setacciate la farina insieme al sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto in 1,2 dl di acqua tiepida. Lavorate la pasta finché non risulta morbida ed elastica, formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto per 3 ore dopo aver praticato un taglio a croce sulla superficie.

● Lavate i pomodorini, tagliateli a fettine e metteteli a scolare in un colapasta, poi versateli in una ciotola e conditeli con sale, olio e origano; tagliate le olive a rondelle e la mozzarella a cubetti.

● Stendete la pasta e aiutandovi con uno stampino rotondo ricavate dei dischetti; premeteli leggermente al centro in modo che il condimento non fuoriesca e cospargeteli con la passata di pomodoro, i pomodorini, la mozzarella, le olive e un po' di origano. Irrorate con un filo d'olio e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti.





## 55 Gran focaccia bianca alle cipolle

🕒 20 min. 🍳 25 min. + 2 h di riposo ☆

### Ingredienti

- ▶ 320 g di farina
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ 400 g di cipolle bianche
- ▶ 20 g di burro
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Disponete a fontana la farina sul piano di lavoro, quindi versate il lievito sciolto in acqua tiepida, un po' di olio e sale.
- Lavorate aggiungendo altra acqua fino a ottenere un composto morbido. Formate una palla e fate lievitare coperto con un panno per 2 ore.
- Nel frattempo mondate le cipolle, affettatele e fatele stufare in padella con il burro. Aggiustate di sale, irrorate con 2 dl di acqua e cuocete a fuoco lento per 30 minuti o fino a quando il liquido non si sarà ritirato.
- Stendete la pasta sulla placca del forno imburata, poi versate le cipolle. Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 25 minuti.





## 56 Focaccia genovese alle olive verdi

🕒 25 min. 🍰 30 min. + 1 h di riposo ☆

### Ingredienti

- 320 g di farina
- 20 g di lievito di birra
- 120 g di olive verdi denocciate
- olio extravergine d'oliva
- sale, sale grosso

● Sciogliete il lievito di birra in 1 dl di acqua tiepida, versatelo in una ciotola e unitevi, poco alla volta, la farina, 1,5 dl di acqua, 1 cucchiaino di olio e un pizzico di sale.

● Impastate per 10-15 minuti, poi metete il composto in un recipiente unto, spennellate la superficie con un po' di olio e fate lievitare per 30 minuti.

● Trascorso il tempo, lavorate di nuovo la pasta, stendetela sulla teglia del forno unta e fate lievitare ancora per 30 minuti.

● Spennellate la superficie con l'olio e pressatela con i polpastrelli, in modo da formare delle fossette. Distribuitevi le olive e spolverate con un po' di sale grosso, quindi infornate in forno caldo a 180°C per 30 minuti.





## 57 Focaccia aromatica con pomodorini

🕒 30 min. 🍳 35 min. + 2 h di riposo ★

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

#### Per la farcitura

- ▶ 300 g di pomodorini
- ▶ origano
- ▶ prezzemolo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Disponete a fontana la farina sul piano di lavoro, quindi versate il lievito stemperato in un po' di acqua tiepida, l'olio e il sale. Lavorate aggiungendo altra acqua fino a ottenere un composto morbido. Formate una palla e fate lievitare coperto con un panno per 2 ore.

● Trascorso il tempo di lievitazione, stendete la pasta in una teglia rivestita di carta da forno e irrorate con un po' di olio.

● Lavate i pomodorini, asciugateli, tagliateli a metà scolando l'acqua di vegetazione e distribuiteli sulla pasta, premendoli leggermente per farli aderire.

● Salate, completate con l'origano e un giro d'olio e infornate in forno caldo a 190°C per circa 35 minuti. Servite guardando con qualche foglia di prezzemolo fresco.





## 58 Triangolini di focaccia con cipolle e chiodini

⌚ 30 min. 🍳 25 min. + 2 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

- 300 g di farina
- 120 g di funghi chiodini
- 320 g di cipolle dorate
- 40 g di olive nere denocciolate
- 20 g di lievito di birra
- 40 g di burro
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

● Disponete a fontana la farina sul piano di lavoro, quindi versate il lievito sciolto in acqua tiepida, un po' di olio e sale.

● Lavorate aggiungendo altra acqua fino a ottenere un composto morbido. Formate un panetto e fatelo lievitare coperto con un panno per 2 ore.

● Intanto mondate le cipolle, affettatele sottilmente e fatele insaporire in padella con 30 g di burro. Aggiustate di sale, aggiungete se necessario un po' di olio e fatele caramellare fino a quando non avranno preso un bel colore ambrato.

● In un'altra padella cuocete i funghi, accuratamente puliti e affettati, con un po' di olio, il restante burro, sale e pepe.

● Stendete la pasta sulla placca del forno imburata, poi distribuitevi le cipolle, i funghi e le olive tagliate a rondelle. Cuocete in forno caldo a 200°C per 25 minuti. Perfetta per accompagnare un aperitivo, se tagliata a piccoli triangoli.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 59 Focaccia casalinga con pesce persico

🕒 30 min. 🍳 20 min. + 1 h di riposo ☆

### Ingredienti

#### Per l'impasto

- 280 g di farina
- 20 g di lievito di birra
- olio extravergine d'oliva
- sale

#### Per la farcitura

- 320 g di persico
- 120 g di pomodorini
- 60 g di olive nere denocciolate
- 100 g di mozzarella
- 1 cipolla
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Sciogliete il lievito in un recipiente con 1,5 dl di acqua calda e unitevi 1 cucchiaino di olio. Aggiungete 140 g di farina e 1/2 cucchiaino di sale. Impastate, quindi unite la restante farina. Continuate a lavorare la pasta fino a ottenere un composto omogeneo, formate un panetto e fatelo lievitare per un'ora coperto con un panno.

● Nel frattempo lavate i pomodorini, tagliateli a metà e metteteli in un colino con un pizzico di sale. Tritate la cipolla e fatela rosolare in una padella con un po' di olio, poi unite il pesce a tocchetti; salate e fate insaporire per qualche minuto mescolando spesso.

● Stendete la pasta con il matterello, disponetela in una teglia rettangolare unta d'olio e condite con la mozzarella tritata, i pomodorini, il pesce e le olive a rondelle. Cuocete in forno caldo a 220°C per 20 minuti, quindi sfornate, insaporite con il basilico a pezzetti e servite.

Pane, pizze, focacce e calzoni





## 60 Filone mediterraneo alle olive

🕒 20 min. 🕒 40 min. + 2 h di riposo ☆

### Ingredienti

- ▶ 500 g di farina 0
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ 160 g di olive verdi denocciate
- ▶ timo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

● Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, versate al centro il lievito sciolto in 2 dl di acqua tiepida e 1/2 cucchiaino di sale.

● Impastate fino a ottenere un composto omogeneo, poi formate una palla e fate lievitare per un'ora coprendo con un panno.

● Trascorso questo tempo, riprendete la pasta, lavoratela velocemente, amalgamatevi le olive a pezzetti e qualche fogliolina di timo e date all'impasto la forma di un filone.

● Adagiate il filone sulla placca del forno unta di olio e leggermente infarinata e fate riposare nuovamente per un'ora. Cuocete in forno preriscaldato a 220°C per 40 minuti.





## 61 Pane di segale con semi di zucca

🕒 35 min. 🕒 50 min. + 3 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 120 g di farina di segale
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ 1 uovo
- ▶ 20 g di semi di zucca
- ▶ sale

- Disponete sul piano di lavoro le farine mescolate con il sale, unite il lievito diluito in 1 dl di acqua tiepida e lavorate finché il composto non risulterà morbido. Formate un panetto e mettetelo a lievitare in luogo asciutto coperto con un panno per 2 ore.

- Trascorso il tempo, riprendete la pasta, lavoratela nuovamente, poi fatela lievitare un'altra volta per un'ora.

- Disponetela in uno stampo rivestito con carta da forno e infarinato, spennellate la superficie con l'uovo sbattuto e cospargete con semi di zucca precedentemente sbucciati.

- Cuocete il pane in forno preriscaldato a 200°C per 50 minuti. Sformate e lasciate raffreddare prima di servire in tavola.





## 62 Pane rustico aromatizzato al cumino

🕒 25 min. 🍳 45 min. + 1 h 30 min. riposo ☆

### Ingredienti

- ▶ 320 g di farina
- ▶ 40 g di semi di cumino
- ▶ 40 g di cumino in polvere
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 12 g di lievito di birra
- ▶ sale

- Sul piano di lavoro versate la farina e impastatela con il lievito sciolto precedentemente in 1 dl di acqua tiepida. Impastate fino a quando il composto non sarà omogeneo, poi aggiungete il burro fuso, 10 g di sale e il cumino in polvere.

- Lavorate l'impasto, formate un panetto e fatelo lievitare al caldo per un'ora, coperto con un panno.

- Trascorso il tempo di lievitazione riprendete l'impasto, lavoratelo velocemente con le mani e disponetelo in 1 o 2 stampi rettangolari imburattati, facendolo riposare per altri 30 minuti.

- Cospargete la superficie con i semi di cumino e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti.



Pane, pizze, focacce e calzoni



## 63 Pane casereccio con frutta secca

🕒 30 min. 🗑️ 30 min. + 1 h 30 min. riposo ☆

### Ingredienti

- 200 g di farina integrale
- 200 g di farina 0
- 120 g di farina di segale
- 20 g di lievito di birra
- 1 dl di latte
- 80 g di noci sgusciate
- 40 g di pinoli
- 30 g di semi di zucca
- burro
- sale

● Disponete le farine a fontana sul piano di lavoro con un pizzico di sale e collocate al centro il lievito sciolto nel latte tiepido; impastate fino a ottenere un composto elastico (aggiungete se necessario un po' di acqua).

● Tritate le noci e i pinoli e incorporate- li all'impasto. Formate un panetto e fatelo lievitare coperto con un panno per un'ora.

● Trascorso il tempo, lavorate nuovamente l'impasto, disponetelo sulla placca del forno imburrata e fatelo lievitare per altri 30 minuti.

● Spennellate la superficie con un po' di acqua e copritela con semi di zucca precedentemente sgusciati. Fate cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 30 minuti.



Pane, pizze, focacce e calzoni



## 64 Pagnotta ricca al mix di semi

🕒 20 min. 🍳 40 min. + 1 h di riposo ☆

### Ingredienti

- 480 g di farina di grano tenero
- 60 g di semi di papavero
- 120 g di semi misti
- 40 g di lievito di birra
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Disponete a fontana la farina sul piano di lavoro e collocatevi al centro il lievito sciolto in 1 dl di acqua; unite 40 g di olio e il sale.

● Impastate fino a ottenere un composto elastico (se necessario aggiungete un po' di acqua), unite i semi (lasciatene da parte un po' per decorare la superficie) e lavorate ancora per 5 minuti.

● Formate una palla e fatela lievitare coperta con un panno per 30 minuti. Impastate nuovamente, dando all'impasto la forma di una pagnotta rotonda.

● Spennellate la superficie con un po' di acqua e coprite con i semi rimasti; disponete la pagnotta sulla placca del forno unta di olio e fatela lievitare ancora per 30 minuti. Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 40 minuti.





## 65 Pane al formaggio ed erbe aromatiche

🕒 30 min. 🍰 30 min. + 1 h 30 min. riposo ☆

### Ingredienti

- 500 g di farina 0
- 20 g di lievito di birra
- 2 dl di latte
- 120 g di parmigiano grattugiato
- 2 uova
- prezzemolo
- timo
- 40 g di burro
- sale

- Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e versatevi al centro il lievito sciolto nel latte. Unite le erbe aromatiche lavate e tritate, il burro fuso, il parmigiano, il sale e le uova.

- Lavorate a lungo l'impasto, aggiungendo un po' di acqua. Formate una palla e fate lievitare per un'ora.

- Versate il composto in uno stampo imburrato e fatelo lievitare ancora per circa 30 minuti. Cuocete in forno caldo a 200°C per 30 minuti.





## 66 Torrette sfiziose di pane naan indiano

🕒 35 min. 🍳 10 min. + 1 h di riposo ☆☆☆

### Ingredienti

- 500 g di farina 0
- 20 g di lievito di birra
- 160 g di yogurt
- 2 dl di latte
- 1 uovo
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e versate al centro il lievito sciolto nel latte tiepido. Impastate bene, quindi unite l'uovo sbattuto, 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di olio e lo yogurt.

● Lavorate l'impasto, poi formate una palla e fate lievitare per un'ora al caldo, coprendo con un panno.

● Trascorso il tempo di lievitazione, riprendete l'impasto, dividetelo in 8 parti e stendete la pasta in dischi dello spessore di circa 8 mm.

● Scaldate una padella antiaderente nella quale avrete versato poco olio e cuocetevi, poche per volta, le focaccine (saranno necessari pochi minuti per lato).





## 67 Grissini integrali alla salvia e rosmarino

🕒 25 min. 🍳 15 min. + 2 h di riposo ☆

### Ingredienti

- 500 g di farina integrale
- 20 g di lievito di birra
- 1 rametto di rosmarino
- 4 foglie di salvia
- burro
- olio extravergine d'oliva
- sale

● Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro e unite al centro il lievito sciolto in 1 dl di acqua, le erbe aromatiche lavate e tritate, un po' di olio e il sale. Impastate a lungo, formate una palla e fate lievitare per 2 ore.

● Riprendete l'impasto e ricavatene tanti bastoncini della lunghezza e spessore desiderati.

● Disponete i grissini sulla placca del forno imburata, distanziandoli tra di loro. Cuoceteli in forno preriscaldato a 220°C per 15 minuti e servite.





## 68 Grissini appetitosi al formaggio



### Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 120 g di emmental
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ 20 g di burro
- ▶ sale

🕒 40 min. 🕒 20 min. + 3 h di riposo ☆

- Impastate la farina con il lievito sciolto in 1 dl di acqua, il burro e un po' di sale, lavorando finché non avrete ottenuto un impasto morbido ed elastico. Formate un panetto e fatelo lievitare coperto con un panno per 2 ore.
- Trascorso il tempo di lievitazione, lavorate l'impasto insieme all'emmental precedentemente grattugiato; formate un panetto e fatelo lievitare ancora per un'ora.
- Stendete la pasta, poi staccatene dei pezzetti e fateli rotolare in modo da ricavarne tanti bastoncini. Procedete in questo modo fino all'esaurimento dell'impasto.
- Disponete i grissini in una teglia da forno imburrata, ben staccati gli uni dagli altri, e cuocete in forno caldo a 200°C per 15 minuti.

