

> segue da pag. 99

Fondamentale poi è lasciare lievitare a lungo l'impasto, così che la pizza risulti più digeribile e leggera. Oggi, per velocizzare i tempi, c'è a disposizione la ciotola per impasti con gel riscaldante. Il passo successivo è formare il famoso disco di pasta. Utilizzando la pratica busta in silicone, nella quale racchiudere l'impasto, la base è pronta in un attimo, mentre la cucina rimane linda e pulita, senza tracce di farina. La cottura lascia spazio a deroghe speciali e, invece

che nel tradizionale forno a legna, possiamo cuocere fino a quattro pizze alla volta nel nostro forno casalingo oppure usare il fornello elettrico. L'importante è che la pizza - il pronto soccorso dello stomaco come la definisce Matilde Serao - non sia cruda né troppo cotta o bruciacciata. Per i pizza-addicted il massimo è averla già tagliata in triangoli, magari con farciture diverse per sfiziose degustazioni. Perché... Solo un pizza può farsi in quattro per renderti felice!



● **1** Il set per cuocere nello stesso tempo 4 pizze nel forno è composto da 1 griglia in acciaio, 4 teglie in acciaio con rivestimento antiaderente del diam. di cm 32, 4 coltelli e 1 rotella taglia pizza in nylon che non graffia la superficie antiaderente delle teglie (Guardini, € 41,30). ● **2** Per una cena tête-à-tête in versione informale ci vuole un taglia pizza al bacio (Kiss di Bugatti, in zama e acciaio inox placcato oro 24 kt, € 33,40). ● **3** Grill e pizza maker elettrico con doppia piastra di cottura e relativi interruttori (Itali di Kooper, € 140 circa). ● **4** Rotella taglia pizza in acciaio inox con lama del diam. di cm 10 (Taio di Alessi, € 41). ● **5** Per cuocere e servire la pizza in tavola, mantenendola calda fino all'ultima fetta, serve il piatto/teglia in coccio ricoperto con smalto protettivo satinato (Pizza Gourmet di KnIndustrie, diam. cm 33, € 38). ● **6** La pizza va condita con un filo d'olio a crudo appena sfornata; perfetta l'oliera in acciaio inox con tappo salvagoccia disponibile in due colori e in due misure (Oliva di Pusher, 75 cl € 19,80 e 25 cl € 14,60 circa). ● **7** Set per servire la pizza già tagliata a triangoli: sostegno in bambù con scanalature per facilitarne il taglio e 4 piatti (Pizza Passion di Villeroy&Boch, € 64,90). Indirizzi a pagina 6