



# Le Pizze dell'estate

## ALLA 'NDUJA di *Ciro Salvo*



**Difficoltà** *Bassa* - **Pronto in** 22 min. + 8 ore circa di lievitazione

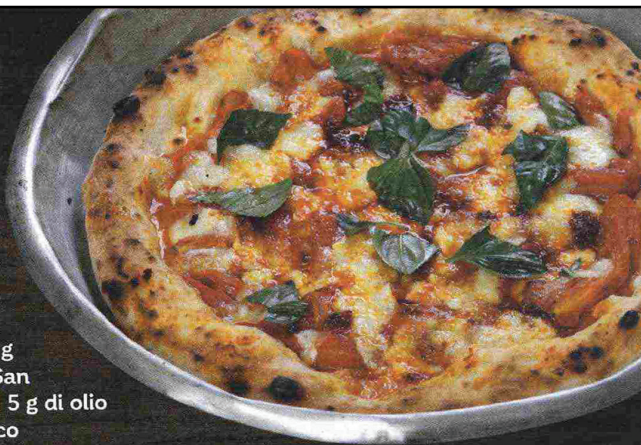
**Ingredienti per 11 pizze (o 4 teglie)**

**Per l'impasto:** Un L di acqua | 1,7 kg di farina 00 (indice di forza: W200/250; 11- 12% proteine) | 50 g di sale | 5 g di lievito di birra **Per il condimento:** 100 g di pomodoro San Marzano | 40 g di 'nduja | 80 g di mozzarella di bufala | 5 g di olio extravergine di oliva | Sale | Qualche fogliolina di basilico

**1. Versiamo un litro di acqua** in una ciotola e sciogliamoci dentro il sale. Aggiungiamo i 2/3 della farina, a pioggia, mescolando. Versiamo nell'impasto il lievito che avremo disciolto in una tazzina d'acqua. **2. Lavoriamo l'impasto** con energia, continuando ad aggiungere la farina un po' per volta, fino a usarla tutta. Quando ha una buona consistenza, cominciamo a ripiegare l'impasto su se stesso più volte, lavorandolo col pugno.

**3. Trasferiamo l'impasto sul piano** e continuiamo a lavorarlo, fino a ottenere una pagnotta liscia e omogenea. Adagiamo il panetto in una ciotola lievemente unta, che copriremo con pellicola, e lasciamolo riposare a temperatura ambiente per circa 2-3 ore. **4. Estraiamo il panetto** dalla ciotola e ricaviamone dei panetti da 250 g, che lasceremo riposare altre 5-6 ore a temperatura ambiente. **5. Stendiamo un panetto** di impasto

su un piano infarinato, quindi adagiamolo in un ruotino da forno, precedentemente unto con un velo d'olio. **6. Laviamo e mondiamo i pomodori** San Marzano, quindi tagliamoli a filetti. Cospargiamo l'impasto con i filetti di pomodoro leggermente salati e la 'nduja, distribuita a pezzetti. Completiamo con la mozzarella e inforniamo per 7 minuti a 250°. Rifiniamo con un giro d'olio e qualche foglia di basilico.



## ORTOLANA di *Ciro Salvo*

**Difficoltà** *Bassa* - **Pronto in** 37 min. + 12 ore di lievitazione

**Ingredienti per 11 pizze (o 4 teglie)**

**Per l'impasto:** Un L di acqua | 1,7 kg di farina 0 (indice di forza: W250/300; 12, 13 % proteine) | 50 g di sale | 2 g di lievito di birra **Per il condimento:** 100 g di verdure alla griglia (melanzane e zucchine) | 60 g di fior di latte | 50 g di pomodorini del piennolo DOP | Parmigiano grattugiato | Sale | Qualche foglia di basilico

**1. Versiamo l'acqua** in una ciotola capiente e sciogliamo il sale. Aggiungiamo poi a pioggia 2/3 della farina, continuando a mescolare. Aggiungiamo il lievito, che avremo sciolto in precedenza in un po' d'acqua, e lavoriamo

l'impasto. **2. Aggiungiamo il resto della farina** un po' per volta e quando si stacca dalle pareti della ciotola trasferiamolo su un piano e continuiamo a lavorare con forza. **3. Ungiamo leggermente una scodella** e adagiamoci il panetto. Copriamo con della pellicola trasparente e lasciamo riposare a temperatura ambiente per circa 2-3 ore. **4. Ricaviamo dall'impasto tanti panetti** da circa 250 grammi. Riponiamoli in un contenitore pulito e lasciamoli riposare a temperatura ambiente per altre 9-10 ore. **5. Mondiamo le verdure** e tagliamole in due o tre pezzi, nel senso della larghezza. Da questi ricaviamo che griglieremo per 4-5 minuti. Devono risultare abbrustolite ma ancora sode. Tagliamo le fette di melanzana e zuccina a pezzi ancora più piccoli. **6. Stendiamo il panetto di pasta**, allargandolo con le mani e lasciando il bordo un po' più spesso del resto. Distribuiamo sulla pizza le verdure, i pomodorini del piennolo tagliati a pezzi e aggiungiamo un pizzico di sale. Uniamo infine il fior di latte a striscioline e una spolverata di parmigiano grattugiato. **7. Inforniamo a 250° per 7 minuti.** Tagliamo a pezzi grossolani il basilico e spargiamolo, a piacere, sulla pizza subito prima di servirla a tavola.

