



# Pizza și focaccia



METEOR  
PUBLISHING 

# CUPRINS



ACADEMIA BARILLA	2
Pizza	8
Pissaladiera	10
Pizza cu anghinare	12
Pizza cu ardei	14
Pizza „quattro stagioni”	16
Pizza „quattro formaggi”	18
Pizza cu Gorgonzola	20
Pizza cu ciuperci și șuncă	22
Pizza cu pepperoni	24
Pizza alla marinara	26
Pizza napolitană	28
Pizza ca în Apulia	30
Pizza romană	32
Pizza cu ou	34
Pizza romană cu caciotta și capocollo	36
Pizza cu vinete și brânză provola	38
Pizza cu bacon și cartofi	40
Pizza cu praz, cârnați și brânză	42
Pizza cu șuncă de Parma	44
Pizza cu rucola și parmezan	46
Pizza cu speck și brânză afumată scamorza	48
Pizza cu spanac și ricotta	50
Pizza Margherita	52
Sfincione – pizza siciliană	54
FOCACCIA	56
Borlengo (Clătite)	58
Calzone cu legume	60
Crescione cu frunze de sfeclă	62

Crescione cu hribi și brânză	64
Focaccia cu aluat de bere	66
Focaccia cu salvie	68
Focaccia cu ceapă	70
Focaccia cu măsline și brânză Robiola	72
Focaccia din făină spelta	74
Focaccia din Novi Ligure	76
Focaccia din Apulia	78
Focaccia cu mălai	80
Focaccia cu hrișcă	82
Focaccia cu năut	84
Panzerotto din Apulia	86
Pladina cu ulei de măsline extra-virgin	88
Pladina clasică	90
Index ingrediente	92

Editată de  
ACADEMIA BARILLA

Fotografii  
ALBERTO ROSSI

Rețete  
CHEF MARIO GRAZIA  
CHEF LUCA ZANGA

Texte  
MARIAGRAZIA VILLA

Coordonare editorială  
Academia Barilla  
CHATO MORANDI  
ILARIA ROSSI  
REBECCA PICKRELL

Grafică  
PAOLA PIACCO

# PIZZA

Pizza este o invenție extrem de simplă și totuși foarte inteligentă – pitorească și convivială. Este aromată, ispititoare și savuroasă totodată. Cu doar un secol în urmă, pizza era o specialitate cu care te puteai delecta numai în Napoli, dar astăzi a devenit cel mai faimos produs gastronomic al Italiei, îndrăgit în toată lumea.

Acest volum adună 40 de rețete tradiționale italienești de pizza și focaccia, selectate atent de Academia Barilla, un centru internațional dedicat promovării gastronomiei italiene. Unele, precum clasicele Margherita și alla marinara, reprezintă veritabile simboluri ale bucătăriei peninsulare. Altele fac reclamă unor extraordinare produse italienești: renumita șuncă de Parma; brânza albastră și brânza provolone siciliană; roșiile de Pachino și ciupercile porcini (hribii).

Denumirea de „pizza” precedă cu secole acea pizză cu roșii pe care o știm noi. Cuvântul a evoluat din *pistor*, termenul latin pentru brutar. Deși roșia a ajuns în Napoli la sfârșitul secolului al XV-lea, ea nu a intrat în bucătăria italiană decât în secolul al XVIII-lea, când pizza a devenit populară, depășind granițele claselor sociale. Se spune că, în 1762, regele Ferdinand al IV-lea, din Casa de Bourbon, s-a dus la o pizzerie napolitană pentru a gusta acest preparat simplu, și a fost atât de impresionat, încât s-a declarat încântat de această mâncare delicioasă. Pizza *alla marinara*, sau pizza marinarului, are un topping compus numai din

roșii, ulei, usturoi și oregano, ingrediente care puteau fi păstrate proaspete la bordul unui vas, fără a se deteriora.

Originea celei mai renumite pizza din lume, *pizza Margherita*, este, totuși, bine cunoscută. În iunie 1889, regele Umberto I și regina Margherita și-au petrecut vacanța de vară la palatul regal din Capodimonte. Plictisiți de obișnuitele meniuri sofisticate, cei doi au decis să încerce populara mâncare din pâine. L-au chemat la curte pe faimosul *pizzaiolo* napolitan Raffaele Esposito, considerat părintele pizei moderne, care, împreună cu soția lui, a preparat trei pize: una tradițională, cu untură, brânză și busuioc; o alta cu usturoi, ulei și roșii; și a treia, creată special pentru acea ocazie, cu roșii, mozzarella și busuioc, reprezentând culorile steagului italian. Aceasta din urmă i-a plăcut în mod special reginei, așa că don Raffaele a numit-o Margherita în onoarea ei.

Pizza poate fi groasă sau subțire, crocantă sau pufoasă, simplă sau bogată. Adevărata pizză napolitană are un blat pufos, cu marginile puțin mai groase pentru a împiedica toppingul să alunece. Dar toppingurile ar trebui să conțină ingrediente autentice: măslina cărnoasă, fileuri gustoase de anșoa, brânză provola succulentă și roșii cherry dulci de San Marzano. Cea mai bună pizza se coace în cuptor cu lemne și se mănâncă împăturită în patru – și cu mâna.



# PISSALADIERA

Timp de preparare: 20 de minute    Timp de creștere: 1 oră și 10 minute – 4 ore  
Timp de coacere: 30 de minute    Dificultate: medie

## 4 PORȚII

### PENTRU ALUAT

5 căni (650 g) **făină 550**  
sau făină italiană „00”  
(poate fi înlocuită cu făină „000”),  
plus cât mai este nevoie  
1 1/2 căni (350 ml) **apă călduță**  
15 g **drojdie de bere uscată**  
2 1/2 lingurițe (15 g) **sare**

### PENTRU TOPPING

2 căni (500 g) **roșii pasate**  
300 g **ceapă**, tăiată julien

100 g măsline **taggiasca**  
sau alte **măsline negre mici**  
1 **legătură mică de busuioc**  
10 **fileuri de anșoa în sare**  
4 căței de **usturoi**  
**oregano** proaspăt tocat  
2 linguri (30 ml) **ulei de măsline**  
**extra-virgin**  
**sare**

Cerneți făina pe o planșetă curată și faceți o adâncitură în mijloc, în care puneți drojdia dizolvată în apă călduță. Incorporați-o treptat în făină până se formează un aluat afânat, apoi adăugați sarea.

Frământați aluatul până se omogenizează și devine elastic. Acoperiți-l cu un șervet și lăsați-l să crească la căldură până își dublează volumul (între 1 oră și 4 ore, în funcție de temperatură). Întindeți aluatul într-o tavă rotundă de pizza unsă cu ulei și lăsați-l din nou să crească cca 10 minute.

Căliți ceapa la foc mic într-o tigaie cu ulei de măsline. Adăugați fileurile de anșoa și roșiile. Lăsați pe foc 5-10 minute, apoi adăugați busuiocul. Alternativ, puteți adăuga busuiocul când scoateți pizza din cuptor. Lăsați sosul să se răcească, apoi întindeți-l peste aluat, garnisiți cu măsline și presărați deasupra oregano și sare. Coaceți pizza la 190°C timp de 30 de minute sau până se rumenește blatul.



# FOCACCIA CU HRIȘCĂ

*Timp de preparare: 15 minute Timp de creștere: 2 ore  
Timp de coacere: 20 de minute Dificultate: medie*

## 4 PORȚII

- 3 5/8 căni (400 g) **făină 550** sau făină pentru prăjituri
- 2 căni (250 g) **făină de hrișcă**
- 1 1/3 căni (350 ml) **apă caldă**
- 2 lingurițe (10 ml) **ulei de măsline extra-virgin**
- 1 lingură plus 3/4 linguriță (25 g) **drojdie uscată**
- 1 2/3 linguriță (10 g) **sare**

Combinați cele două tipuri de făină pe o planșetă și faceți o adâncitură în mijloc. Dizolvați sarea în 2 linguri de apă, iar în restul de apă dizolvați drojdia. Turnați drojdia în adâncitura făcută și încorporați-o treptat în făină. Adăugați, puțin câte puțin, sarea și uleiul. Frământați până obțineți un aluat moale, elastic și neted. Acoperiți aluatul cu o folie de plastic unsă cu puțin ulei și lăsați-l să crească la căldură până își dublează volumul (cca 1 oră). Împărțiți aluatul în 4 bucăți pe care le strângeți sub formă de minge. Puneți bucățile de aluat într-o tavă unsă ușor cu ulei și aplatizați-le cu degetele. Lăsați-le să crească la căldură cca 1 oră. Coaceți la 230°C timp de cca 20 de minute sau până se rumenesc.

