

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza 4 stagioni

DOSI PER: 2 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 8 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **pizza 4 stagioni** è un grande classico, è una delle **ricette** sempre presente nel listino di tutte le pizzerie, oggi ti facciamo vedere come riprodurla in casa, a partire dall'impasto, in modo **semplice** per poter gustare questa **meravigliosa tradizione italiana** ogni volta che ne avrai voglia!

Il tratto distintivo della **pizza 4 stagioni** è quello di essere divisa in quattro spicchi che rappresentano le **quattro stagioni**, ogni spicchio è farcito con ingredienti diversi, la versione più classica prevede uno spicchio con prosciutto cotto, uno con olive nere, un altro con carciofini sott'olio e l'ultimo con i funghi.

Per ottenere un'ottima pizza, ben lievitata e leggera

come in pizzeria, la cosa più importante è **non avere fretta**, una lievitazione lenta e l'utilizzo di poco lievito nella ricetta, renderà la tua **pizza davvero speciale** e a prova di pizzeria!

Oltre alla **pizza 4 stagioni** potrebbero piacerti queste altre ricette:

[Pizza capricciosa](#)

[Pizza tonno e cipolla](#)

[Pizza gourmet](#)

[Pizza in teglia](#)

[Pizza alla Norma](#)

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 0 proteine 14 - 500

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 1 gr

ACQUA 375 gr

SALE FINO 12 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

INGREDIENTI PER FARCIRE

SALSA DI POMODORO 200 gr

FUNGHI CHAMPIGNON 200 gr

MOZZARELLA 150 gr

PROSCIUTTO COTTO 150

CARCIOFINI SOTT'OLIO 100 gr

OLIVE NERE 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO 1 pizzico

ORIGANO

FOGLIE DI BASILICO o di origano fresco -

PREPARAZIONE DELLA BASE

1 Versa la farina in una ciotola, o nella planetaria se la utilizzi, aggiungi il lievito di birra fresco direttamente nella farina, ne basterà un solo grammo, se non riesci a pesarlo, prendine solo un pizzico, sarà sufficiente.

Aggiungi l'acqua fredda a filo, inizia ad amalgamare acqua e farina, aggiungendo quest'ultima solo man mano che verrà assorbita.





2 Devi ottenere un impasto elastico e ben incordato, a questo punto, aggiungi il sale e sempre poco alla volta la restante acqua.

Continua a lavorare l'impasto sul piano da lavoro, dovrai farlo in modo energico per ottenere un buon impasto, se avrai fatto un buon lavoro, inizierai a notare che si formeranno delle bolle d'aria, se hai poca esperienza con i lievitati e hai una planetaria, ti consiglio di utilizzarla, in caso contrario, puoi procedere anche a mano.





3 Aggiungi un filo d'olio extravergine, lavora ancora pochi istanti in modo che questo venga

ben assorbito dall'impasto, fai alcune pieghe circolari veloci, copri con ciotola a campana, dopo circa 10/15 minuti ripeti le pieghe.





- 4 Sistema l'impasto in una ciotola unta con un filo di olio extravergine d'oliva, copri con pellicola o con coperchio e fai lievitare per 10 ore circa a temperatura ambiente. Una volta che il tuo impasto sarà ormai raddoppiato di volume, ribaltalo sul piano da lavoro, dividilo in due parti e ottieni due o tre palline facendo qualche piega e la pirlatura (roteazione dell'impasto sul piano da lavoro fino ad ottenere una pallina sigillata sul fondo).
Sistema le palline in piccole ciotole unte con un filo d'olio, o in un unico contenitore avendo cura di tenerle distanti una dall'altra.
Copri le palline preparate con coperchio o con pellicola trasparente, fai lievitare per 3 ore circa o comunque fino al raddoppio.





PREPARAZIONE DELLE PIZZE QUATTRO STAGIONI

- 1** Pulisci i funghi privandoli di pelle ed eliminando eventuale terriccio, tagliali a fettine, cuocili per una decina di minuti a fiamma dolce con un filo d'olio e un pizzico di sale, utilizzando una padella antiaderente con coperchio.





2 Condisci la salsa di pomodoro con sale, origano e quanto basta di olio extravergine di

oliva.





- 3 Prendi due teglie diametro 32 o tre teglie diametro 28 se hai deciso di preparare 3 pizze. Infarina leggermente le teglie, se possibile utilizza farina di grano duro. Stendi le pizze sulle teglie e condiscile con la salsa di pomodoro precedentemente condita.





4 Cuoci le pizze (una alla volta) nel binario basso per 5 minuti circa a forno ventilato a 280°C o alla massima temperatura del tuo forno.

Sforna le pizze, aggiungi la mozzarella, i funghi cotti precedentemente, i carciofini sgocciolati dal loro olio, le olive e il prosciutto cotto, sistema tutti gli ingredienti in modo da ottenere 4 spicchi.

Cuoci per altri 3 o 4 minuti, i tempi possono variare in base al forno, se il tuo forno non arriva a 280°C mettilo comunque a tutta potenza ma conta che ci vorrà qualche minuto in più.





5 La pizza quattro stagioni è pronta, sforna e servi subito le pizze, puoi aggiungere a piacere un filo di olio extravergine a crudo e qualche foglia di basilico o origano fresco.

CONSIGLIO

Se vuoi utilizzare una pietra refrattaria, scaldala molto bene insieme al forno, potrai poi cuocere le pizze spostandole dal piano di lavoro alla pietra con una pala apposita.

Se non vuoi dividere gli ingredienti a spicchi, li puoi sistemare tutti sparsi sulla superficie della pizza, in questo modo avrai realizzato una pizza capricciosa!

CONSERVAZIONE

Se vuoi congelare la pizza, puoi farlo, ti consiglio però di non ultimare la cottura, dopo i primi 5 minuti di cottura, sforna la pizza, fai raffreddare, aggiungi i restanti ingredienti e conserva in un sacchetto per alimenti in freezer, potrai finire la cottura in un secondo momento senza bisogno di scongelare la pizza.