PANE, PIZZE E LIEVITATI

Pizza 4 stagioni: un classico della tradizione italiana

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Con questa ricetta della **pizza 4 stagioni**, puoi portare in tavola il gusto autentico delle migliori pizzerie.

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 -

Come fare la base per la pizza 4 stagioni

1 inizia a cucinare la pizza 4 stagioni: 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.

Come farcire la pizza 4 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.

Pizza 4 stagioni: ricetta tradizionale e facile da fare a casa

La **pizza 4 stagioni** è un vero e proprio simbolo della cucina italiana, amata per la sua varietà di ingredienti che accontenta tutti i gusti. Con i suoi quattro spicchi farciti in modo diverso – funghi, prosciutto cotto, carciofini e olive – rappresenta le stagioni dell'anno in un trionfo di sapori e colori. Prepararla in casa è più semplice di quanto pensi: basta un po' di pazienza per l'impasto e attenzione nella scelta degli ingredienti. Scopri come portare in tavola una**pizza soffice e gustosa**, perfetta per ogni occasione.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Usa farina con almeno il 14% di proteine per un impasto ben lievitato e soffice.
Se avanza dell'impasto, congelalo avvolto in pellicola trasparente per utilizzarlo in seguito.
Per evitare sprechi, usa carciofini e olive avanzati come condimento per insalate o panini.
Per un tocco gourmet, aggiungi un filo d'olio extravergine a crudo e qualche foglia di basilico fresco prima di servire.

Come conservare la pizza 4 stagioni

La **pizza 4 stagioni** si conserva in frigorifero per un giorno, coperta con pellicola o in un contenitore ermetico. Puoi congelare la pizza dopo la prima cottura: lasciala raffreddare, aggiungi i condimenti e conservala in un sacchetto per alimenti. Completa la cottura al momento di servirla.

Potresti cucinare anche...

Pizza capricciosa: una variante ricca e saporita con funghi, prosciutto, olive e carciofini.
Pizza margherita: la semplicità che conquista, con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico.
Pizza alla Norma: con melanzane fritte, ricotta salata e basilico.
Pizza tonno e cipolla: un abbinamento classico per chi ama i sapori decisi.
Pizza in teglia: soffice e perfetta per le cene in famiglia.
Pizza gourmet: per sperimentare ingredienti innovativi e accostamenti sorprendenti.