

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Pizza capricciosa

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **pizza capricciosa** è una popolare variante di [pizza](#) che si trova spesso nei menu delle pizzerie in tutto il mondo. La **ricetta** di questa [pizza](#) è caratterizzata dalla sua combinazione di ingredienti variegati e deliziosi, che la rendono un piatto apprezzato da buongustai di ogni età. Non esiste una composizione esatta della **pizza capricciosa**, infatti gli ingredienti possono variare leggermente da un luogo all'altro, e anche da una famiglia all'altra, ma di solito sono sempre presenti: **funghi, prosciutto cotto, olive e carciofini**... si dice che la pizza capricciosa sia in realtà una [pizza 4 stagioni](#)... arrabbiata!

Fare la pizza in casa è molto semplice, segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinarla con le tue mani.

Prova anche queste altre ricette di pizze deliziose:

[Pizza tonno e cipolle](#)

[Pizza gourmet](#)

[Pizza in teglia](#)

[Pizza bianca](#)

[Pizza Rossini](#)

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLA PIZZA

FARINA 00 250 gr

FARINA DI SEMOLA oppure farina 0 - 250 gr

ACQUA 300 gr

LIEVITO DI BIRRA SECCO 7 gr

ZUCCHERO 1 cucchiaino da tè

SALE FINO 12 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola

## INGREDIENTI PER FARCIRE LA PIZZA CAPRICCIOSA

PASSATA DI POMODORO 200 gr

MOZZARELLA PER PIZZA 200 gr

PROSCIUTTO COTTO 120 gr

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 10

CARCIOFINI SOTT'OLIO 8

FUNGHI CHAMPIGNON 8

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO SECCO 1 cucchiaino da tavola

SALE FINO

PEPE NERO

## COME SI FA LA PIZZA CAPRICCIOSA

- 1 Per fare la pizza capricciosa in teglia, inizia setacciando le farine in una ciotola capiente, aggiungi il lievito di birra secco e lo zucchero. Mescola con un cucchiaino di legno e, infine

versa la quantità di acqua prevista. Quando l'impasto si sarà compattato procedi impastando con le mani, aggiungi sale e olio, continua ad impastare energicamente, fino al suo completo assorbimento.

Trasferisci l'impasto su un piano da lavoro spolverato con della farina, impasta facendo forza con i polsi ancora qualche minuto, crea una palla e copri con la ciotola di vetro capovolta per far riposare l'impasto, occorreranno circa 20 minuti.









**2** Trascorso il tempo di riposo, riprendi l'impasto, per dargli forza procedi con delle semplici pieghe come ti mostriamo nelle foto a seguire.

Allarga l'impasto schiacciando con i polpastrelli, formando un quadrato. Piega un terzo di impasto su se stesso e procedi allo stesso modo con l'altro lato. Otterrai un filoncino che dovrà essere ripiegato ancora con la stessa modalità.

Otterrai un quadrato, chiudi i lati con le pieghe facendo dei pizzicotti. Capovolgi l'impasto, rotealo con le mani sul piano di lavoro per ottenere una palla liscia.









**3** Prendi una ciotola capiente, cospargi di olio e trasferisci l'impasto per la pizza. Copri con la pellicola trasparente o con un coperchio, lascia lievitare per circa 1 ora e mezza nel forno spento, precedentemente riscaldato a 50°C. L'impasto deve raddoppiare. Trascorso il tempo di lievitazione, riprendi l'impasto mettilo in una teglia da pizza unta con olio in tutta la sua superficie. Allarga la pizza con i polpastrelli iniziando a schiacciare tutti i lati, poi procedi schiacciando il centro per allargarlo, l'impasto deve coprire tutta la teglia. Sigilla la teglia con la pellicola trasparente e lascia lievitare un'ora dentro il forno spento.

Nel frattempo prepara il sugo per la pizza: in una ciotola versa la passata di pomodoro, due giri di olio, un pizzico di sale e uno di pepe, un cucchiaio di origano, mescola tutto.







4 Dopo un'ora, l'impasto in teglia risulterà molto morbido e areato, estrailo dal forno e

rimuovi la pellicola da cucina, a questo punto accendi il forno alla massima potenza in modalità ventilata, oppure statica se non hai il ventilato. Quando il forno sarà arrivato a temperatura, distribuisci la superficie con la passata di pomodoro, molto delicatamente, senza fare troppa pressione per non sgonfiarlo. Adesso puoi infornare la tua pizza Capricciosa in teglia poggiando direttamente la teglia sulla base del forno, servirà a dare la giusta spinta per la formazione di aria all'interno del l'impasto.

Fai cuocere 10 minuti, controlla la base e se è dorata, estraila dal forno, condisci la pizza con funghi champignon tagliati a fette, prosciutto cotto, carciofini a fette sottolio, olive nere e la mozzarella tagliata a cubetti. Aggiungi ancora un filo di olio e poco origano prima di trasferire la pizza, stavolta al centro del forno.

Quando sarà cotta anche sulla superficie, puoi spegnere, la **pizza capricciosa** in teglia è pronta, soffice, veloce e fragrante. Taglia le fette con una rotella per pizza e servila ben calda e filante.









## COME SI CONSERVA LA PIZZA CAPRICCIOSA

Puoi conservare la pizza Capricciosa fino a 48 ore in frigorifero se ben chiusa ermeticamente, oppure in freezer per circa un mese.