

PAN PER FOCACCE

Aluni:

Classe: I A

a.s. 2005/2006



UNA RICETTA PER LA NOSTRA PIZZA

Ingredienti per l'impasto (8 – 9 teglie):

4 kg di farina tipo "0"

2 l di acqua

40 g di zucchero

80 g di sale

80 g di lievito di birra

200 g di olio di oliva

Ingredienti per la farcitura:

passato di pomodoro

mozzarella

sale profumato

Procedimento:

Miscelare l'acqua, il lievito, il sale, lo zucchero e l'olio nell'impastatrice e successivamente aggiungere la farina.

Quando l'impasto è omogeneo lo si toglie dall'impastatrice e lo si divide in 8 – 9 palline da 750 g circa.

Ogni pallina viene tirata con il matterello e stesa sulla placca con la carta da forno.

Sull'impasto va messo o il passato di pomodoro o il sale profumato.

Le placche vengono poi messe nel lievitatore per circa un'ora.

A lievitazione ultimata le pizze vengono messe nel forno a 180° per circa 30 min.

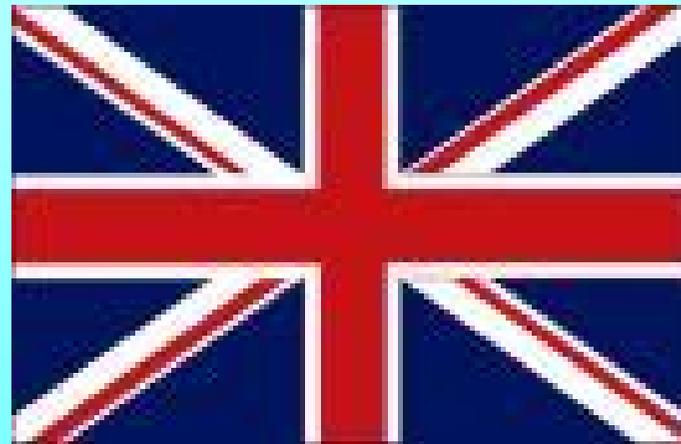
A metà cottura si aggiunge la mozzarella che è stata precedentemente tagliata a cubetti.



LA RICETTA in Inglese

PRESCRIPTION:

- Oil
- Water
- Salt
- Sugar
- Flour
- Baking Powder
- Mozzarella
- Tomato
- organ



... e in francese

LA PIZZE

INGREDIENTS:

- 4 kg de farine
- 2 l d' eau
- 40 g de sucre
- 80 g de sel
- 200 g d'huile d'olive
- coulis de tomates
- mozzarella
- sel parfumè



GLI INGREDIENTI ...









La storia della pizza

- La pizza ha origine 3000 anni fa da forme diverse di focacce o schiacciate cotte su pietre roventi. La pizza, intesa come schiacciata sottile, è stata dunque il primo pane non lievitato dell'uomo. Con la scoperta del lievito, da parte degli Egizi, si fecero poi le prime schiacciate lievitate.
- Il termine pizza deriva da "pinsa" participio passato del verbo latino "pinsere" che significa pestare, schiacciare, macinare. Molte civiltà antiche mangiavano delle schiacciate fatte con chicchi di orzo pestati, acqua e condimenti vari, queste possono considerarsi gli antenati della pizza.
- Attraverso i secoli le forme delle schiacciate e focacce si avvicinavano sempre di più alla pizza che oggi conosciamo. Due eventi storici hanno contribuito: i Longobardi calati in Italia meridionale avevano portato con sé la bufala che fornirà il latte per la fabbricazione della mozzarella., il pomodoro venne importato dal Sud America (Perù) con la scoperta del Nuovo Mondo. Il pomodoro fece il suo ingresso nella cucina italiana e in quella napoletana in particolare. La pizza trova la sua madrepatria ed il punto di diffusione mondiale nella città di Napoli.
- Nascono le prime dinastie di pizzaioli napoletani. Nel 1889, Raffaele Esposito considerato il migliore pizzaiolo dell'epoca, era stato invitato nella Reggia di Capodimonte per far assaggiare la pizza al re di Italia Umberto I e sua moglie la Regina Margherita. La sovrana apprezzò così tanto questa pizza da elogiare l'artefice per iscritto, l'unico modo per contraccambiare questo gesto, fu quello di dare il nome della regina alla sua creazione, che da allora per tutti si chiama: pizza margherita.

IL TAGLIO DELLA PIZZA

- (posizioni nello spazio, concetto di metà)
- Quanti tranci di pizza otteniamo da una placca?
- Per essere certo segui le consegne:
 1. disegna la pizza all'interno della placca
 2. taglia la pizza a metà in orizzontale
 3. taglia la pizza a metà in verticale
 4. taglia la metà della metà sia in verticale che in orizzontale
 5. ora conta quanti quadretti hai ottenuto:



UNA GIORNATA TIPO

LA PREPARAZIONE

Fino ad ora due volte alla settimana mi reco nei nuovissimi laboratori in via Oberdan con alcuni insegnanti e compagni. Dopo essere arrivati mi metto la divisa e scendo in cucina. Mi lavo le mani e sono pronto per cominciare.

L'IMPASTO

Mi avvicino alla lavagna dove sono scritti gli ingredienti: l'acqua, il lievito di birra, l'olio, la farina, il sale e lo zucchero. Dopo avere pesato tutto metto gli ingredienti dentro l'impastatrice. Stendo l'impasto con il matterello e lo metto nelle placche.

LA COTTURA

Dopo aver messo le placche nel lievitatore le prendo e le metto nel forno. Prima di infornarle aggiungo un filo d'olio e a metà cottura la mozzarella a cubetti. Dopo poco la pizza è cotta, profumata e soffice.

LA VENDITA

Appoggio i vassoi con dentro le pizze sul carrello e con l'aiuto di un compagno prendo l'ascensore. Allestiamo il tavolo con bevande e tovaglioli. Io aspetto i ragazzi, con la pinza prendo un pezzo di pizza, la appoggio su un tovagliolo e gliela allungo. Per ogni pizza venduta guadagniamo € 0,50.



COMMENTO

A me piace molto preparare la pizza perché mi diverto a mettere tutti gli ingredienti nella impastatrice.

E' bello stendere l'impasto con il matterello e vendere le pizze.

Quando ho venduto tante pizze sono soddisfatto e felice.

Ecco la nostra pizza!!!

