

NECCHI

Pizza Genio

La pizza perfetta, senza compromessi



MANUALE UTENTE E RICETTARIO

Necchi Forno pizza digitale COD. NK9022DIGITAL MOD. GP9022PRA



Scan for other languages



www.necchi.it

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'unità e i suoi accessori.

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli.

Fare un inventario di tutto il contenuto per assicurarsi di avere tutti i componenti necessari per utilizzare l'unità in modo corretto e sicuro.

NON utilizzare una prolunga. Un cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio che i bambini afferrino il cavo o vi rimangano impigliati e per ridurre il rischio che le persone inciampino su un cavo più lungo. Inoltre, gli apparecchi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

NON utilizzare MAI la presa sotto il bancone.

Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. Non consentire l'uso dell'apparecchio da parte dei bambini. È necessaria un'attenta supervisione quando viene utilizzato in presenza di bambini. NON lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli o banconi o tocchi superfici calde, inclusi fornelli e altri dispositivi di riscaldamento.

NON lasciare MAI l'unità incustodita durante l'uso.

Nei programmi professionali ad alta temperatura, NON posizionare MAI carta da forno sopra gli accessori. Ciò potrebbe causare un incendio.

Per proteggersi da scosse elettriche, NON immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare questo apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, malfunzionamenti, cadute o danni in qualsiasi modo. Casi simili possono comportare rischi o pericoli. Contattare il numero di telefono del servizio clienti del produttore per informazioni su controlli, riparazioni o regolazioni.

NON coprire le prese d'aria di aspirazione o di scarico mentre l'unità è in funzione. Ciò potrebbe danneggiare l'unità o causarne il surriscaldamento.

NON inserire nulla nelle fessure di ventilazione e non ostruirle. NON posizionare oggetti sulla superficie mentre l'unità è in funzione, ad eccezione degli accessori autorizzati e consigliati.

Prima di inserire qualsiasi accessorio nell'unità, assicurarsi che siano puliti e asciutti.

Destinato esclusivamente all'uso su piano di lavoro.

NON posizionare l'unità vicino al bordo di un piano di lavoro. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta.

NON riporre materiali diversi dagli accessori in dotazione nell'unità quando non è in uso.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e in interni. Non è destinato all'uso commerciale o industriale.

NON utilizzare accessori e componenti aggiuntivi non raccomandati o venduti.

Quando si utilizza questa unità, prevedere uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria. Durante il funzionamento, la superficie posteriore degli apparecchi deve essere posizionata contro una parete, ma non troppo vicina.

Durante il funzionamento, potrebbe verificarsi un incendio se l'unità è coperta o a contatto con materiali infiammabili, inclusi tende, tendaggi o simili. Evitare di graffiare le superfici dello sportello o di intaccare i bordi.

NON spruzzare alcun tipo di spray o aroma all'interno dell'unità durante la cottura.

Prestare attenzione quando si inserisce e si rimuove qualsiasi oggetto dall'unità, soprattutto quando è caldo.

NON lasciare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. Un carico eccessivo di cibo può causare lesioni personali o danni materiali o compromettere l'uso sicuro dell'unità.

NON inserire nessuno dei seguenti materiali nell'unità: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrostiti e simili.

Prestare estrema cautela quando si utilizzano contenitori realizzati in materiali diversi da metallo o vetro.



Attenzione: la temperatura della superficie accessibile potrebbe essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Per prevenire ustioni o lesioni personali, utilizzare SEMPRE presine protettive o guanti isolanti.

Il cibo versato può causare gravi ustioni. Prestare estrema cautela quando l'unità contiene cibo caldo. L'uso improprio può causare lesioni personali.

Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso. Per scollegare, afferrare la spina per il corpo ed estrarla dalla presa. Non scollegare mai afferrando e tirando il cavo flessibile.

Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di pulirla, spostarla e riporla. Fare riferimento alla sezione dedicata alla pulizia per la manutenzione ordinaria dell'unità. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini.

NON pulire con pagliette metalliche. I pezzi potrebbero staccarsi dalla paglietta e toccare le parti elettriche, causando il rischio di scosse elettriche.

NON utilizzare l'unità come fonte di calore o per asciugare.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovere e gettare via qualsiasi materiale di imballaggio, etichette promozionali e nastro adesivo dall'unità.

Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni operative, alle avvertenze e alle importanti misure di sicurezza per evitare lesioni o danni materiali.

NON lavare MAI l'unità principale/la pietra per pizza in lavastoviglie.

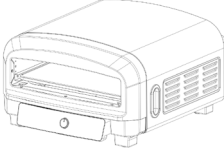


Si consiglia di posizionare tutti gli accessori all'interno dell'unità e di farla funzionare alla massima temperatura per 10 minuti senza aggiungere alimenti.



Rimuove eventuali residui di imballaggio e tracce di odore per un utilizzo completamente sicuro e non dannoso per le prestazioni dell'unità.

Al primo utilizzo, si possono verificare odori e fumo bianco (non fumo scuro). Questa è una situazione normale, poiché la superficie del tubo riscaldante è ricoperta di vernice protettiva. Con l'uso, questa condizione diminuirà e scomparirà.

Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.

SCOPRI DI PIÙ SU QUESTO ARTICOLO

Componente	Descrizione
	Forno pizza
	Posizione della pietra (inserire la pietra nel supporto, non sulla parte superiore del supporto)
	Coperchio rimovibile (1 pezzo) Tenere sempre il coperchio nella porta: * Mantenere pulito l'interno dell'unità dopo l'uso; * Mantenere la temperatura interna dell'unità durante o dopo il preriscaldamento/la cottura.

	<p>Vassoio per pietra refrattaria per pizza (1 pezzo) Inserire sempre nella griglia per pietra refrattaria (non sulla parte superiore della griglia).</p> <ul style="list-style-type: none">* La pietra refrattaria è fragile e può rompersi se urtata o fatta cadere.* La pietra refrattaria è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo. Lasciare raffreddare l'unità prima di spostarla, pulirla o riporla.* NON raffreddare la pietra refrattaria con acqua quando è calda. Se si pulisce la pietra refrattaria con acqua, asciugarla prima dell'uso.* Conservare la pietra refrattaria per pizza in un luogo asciutto o caldo.* Per ottenere risultati ottimali, posizionare la pizza al centro della pietra refrattaria per la cottura.
	<p>Pala per pizza (1 pz.) Facile da posizionare o rimuovere dalla pietra per pizza</p>

** Le immagini degli accessori sopra riportate sono solo a scopo illustrativo e sono soggette a modifiche.

IMPOSTAZIONE MEMORIA:

Questo prodotto è dotato di una funzione di salvataggio automatico delle nuove impostazioni.

Dopo aver impostato la nuova ora/temperatura, una volta premuto il selettore di funzione e il prodotto si avvia, le nuove impostazioni verranno salvate e quelle precedenti sovrascritte. La nuova ora e temperatura verranno visualizzate al successivo avvio o alla successiva accensione. Se si desidera ripristinare le impostazioni originali di ora e temperatura "predefinite" in tutti i programmi, premere il pulsante D per 5 secondi.

VISUALIZZATORE DEL TERMOMETRO REALE:

Durante il funzionamento, il display del riscaldatore mostrerà alternativamente la temperatura preimpostata e la temperatura interna effettiva del forno.

La temperatura preimpostata verrà visualizzata per alcuni secondi (icona come in Fig. A, con la scritta "SET"), seguita dalla temperatura interna effettiva per alcuni secondi (icona come in Fig. B, con la scritta "REAL")

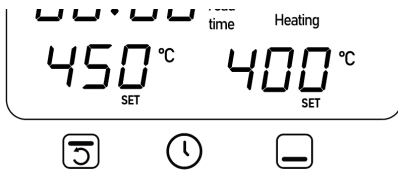


Fig. A con scritta "SET"

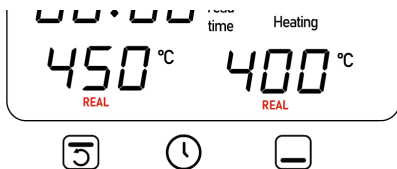
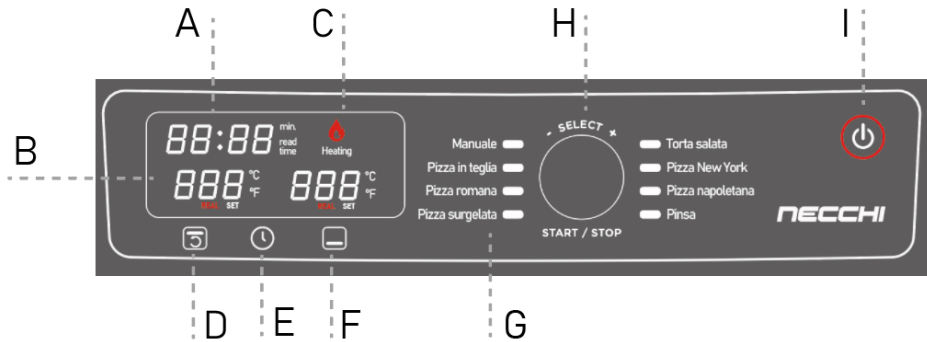


Fig. B con scritta "REAL"

Se la temperatura effettiva è superiore o inferiore a quella impostata sul quadrante, si tratta di un caso normale dovuto a problemi ambientali/di tolleranza. Ciò non influisce molto sulle prestazioni di cottura della pizza.

PANNELLO DI CONTROLLO:

** Le informazioni sul contenuto finale del pannello sono soggette al prodotto reale.



A: Indicatore dell'ora

B: Indicatore della temperatura

C: Icona di riscaldamento in funzione

D: Pulsante di impostazione del riscaldamento superiore / ripristino delle impostazioni predefinite

E: Pulsante di impostazione del timer

F: Pulsante di impostazione del riscaldamento inferiore

G: Programmi preimpostati

H: Manopola di selezione delle funzioni

I: Pulsante di accensione/spegnimento

Informazioni importanti:

Per il Timer (E), il tempo è solo a scopo di lettura.

Una volta trascorso il tempo, l'unità continua a riscaldare la pietra finché il forno non viene spento dall'utente o non ci sono operazioni per più di 15 minuti.

Per il riscaldatore superiore/inferiore:

Il funzionamento del riscaldatore è influenzato dalla temperatura ambiente. Se la temperatura ambiente supera la temperatura impostata sul quadrante, l'elemento riscaldante non funzionerà finché la temperatura ambiente non scenderà al di sotto del valore impostato.

Se la temperatura effettiva è superiore o inferiore alla temperatura impostata sul quadrante, si tratta di un caso normale dovuto a problemi ambientali/di tolleranza. Ciò non influisce molto sulle prestazioni di cottura della pizza.

Per la manopola di selezione delle funzioni (H):

Funzione di selezione: la macchina non è in funzione. Ruotando questa manopola è possibile regolare l'ora, la temperatura o la selezione del programma.

Funzione di avvio: dopo aver regolato l'ora, la temperatura o il programma, premere questa manopola e la macchina inizierà a eseguire le nuove impostazioni.

Funzione di arresto: durante l'uso, premere a lungo la manopola per 3 secondi; la macchina annullerà l'operazione e tornerà in modalità standby.

Programmi preimpostati

I programmi preimpostati sono preimpostati con tempo e temperatura predefiniti. È possibile modificare queste impostazioni per ottenere le prestazioni desiderate.

SUGGERIMENTI

Aggiungere cibo sulla superficie della pizza:

Se si utilizzano verdure fresche, carne o pesce di grandi dimensioni, passare al programma "Pizza New York" poiché richiedono un tempo di cottura maggiore.

Se si utilizzano verdure, carne o pesce surgelati di grandi dimensioni, passare al programma "Pizza Surgelata" poiché richiedono un tempo di cottura molto più lungo.

Per una maggiore croccantezza, ridurre lo spessore dell'impasto stendendolo delicatamente.

Per la "Torta Salata", prestare attenzione al suo aumento di spessore dopo la cottura, nel caso in cui la pizza tocchi la resistenza superiore.

- Non spingere la pizza orizzontalmente nel forno dalla porta.

Inserire la pala per 4/5 all'interno del forno (la pizza dovrebbe essere al centro della pietra), inclinare leggermente la pala e muoverla leggermente avanti e indietro per posizionare la pizza sulla pietra.

- Spostare rapidamente la pizza nel forno nel caso in cui si attacchi alla pala per pizza. Posizionare sempre la pizza al centro della pietra e chiudere rapidamente il coperchio. Questo influisce sul risultato di cottura.

UTILIZZO DELLE FUNZIONI

Informazioni importanti:

A causa delle temperature estremamente elevate raggiunte, posizionare l'unità in un'area ben ventilata, poiché emetterà fumo durante la cottura.

NON posizionare MAI carta da forno sopra gli accessori. Ciò potrebbe causare un incendio.

Si consiglia di monitorare e rimanere nelle vicinanze del forno, poiché il cibo potrebbe rapidamente cuocersi eccessivamente e alla fine prendere fuoco.

IMPORTANTE: in caso di molto fumo, il cibo potrebbe bruciare eccessivamente o avere un sapore acre.

- Il forno deve essere pulito e privo di residui di cibo/olio dall'ultimo utilizzo.

Step 1: Accendi	Inserire la pietra nel "portapietra" (non sulla parte superiore del portapietra). Collegare la spina e premere il "PULSANTE DI ACCENSIONE" (I).
Step 2: Selezionare il programma e	<ul style="list-style-type: none">● Ruotare la manopola (H) per selezionare il programma desiderato.● Premere il pulsante (D/F) e ruotare la manopola (H) per

impostare la temperatura	regolare la temperatura, se desiderato.
Step 3: Preriscaldare	<ul style="list-style-type: none"> ● Premere la manopola (H) per avviare il riscaldamento. ● Il display (B) mostra alternativamente la temperatura preimpostata del riscaldamento e la temperatura effettiva interna del forno. Questo è un programma di assistenza automatico. (vedere "VISUALIZZAZIONE DEL TERMOMETRO REALE") ● Richiudere rapidamente il coperchio e tenerlo sempre inserito nello sportello. È utile per mantenere la pietra refrattaria calda più velocemente, più a lungo e in modo uniforme. Questo influisce sul risultato di cottura. ● La temperatura effettiva raggiunge quella preimpostata.
Step 4: Stesura pizza	Fare riferimento alla "RICETTA PER LA PALLINA DI IMPASTO". Stendere la pizza solo quando la temperatura è molto vicina a quella preimpostata, altrimenti l'impasto rischia di cedere e diventare appiccicoso.
Step 5: Imposta l'ora e posiziona la pizza nel forno	<ul style="list-style-type: none"> ● Premere il pulsante (E) e ruotare la manopola (H) per regolare il tempo di cottura desiderato. ● Inserire e posizionare la pizza al centro della pietra refrattaria: questo influisce sul risultato di cottura. ● Richiudere rapidamente il coperchio e tenerlo sempre nella porta. È importante mantenere la temperatura interna stabile e uniforme. Questo influisce sul risultato di cottura. ● Premere la manopola (H) per avviare il conto alla rovescia del tempo. Nota: il timer ha solo funzione di promemoria. Al termine del tempo impostato, il forno continua a funzionare. ● Si consiglia di monitorare e rimanere nelle vicinanze dell'unità, poiché il cibo potrebbe rapidamente cuocersi troppo e alla fine prendere fuoco.
Step 6 Cottura terminata	<ul style="list-style-type: none"> ● Una volta che la pizza soddisfa le tue esigenze, togliila subito dal forno. Si consiglia di mantenere chiusa l'imboccatura del forno ● Lascia raffreddare leggermente la pizza fumante prima di tagliarla a pezzi.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Se devi preparare altra pizza, ripeti i passaggi da 2 a 5.
Step 7	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
Fine	<ul style="list-style-type: none"> ● Chiudere il forno col suo coperchio

PULIZIA QUOTIDIANA

L'unità deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

NON lavare MAI l'unità principale/gli accessori in lavastoviglie.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite a unità fredda e con la spina scollegata dalla presa di corrente.

Rimuovere tutti gli accessori dall'unità.

Pulire l'unità principale e il pannello di controllo con un panno umido.

Per la "Piastra per pizza", NON raffreddare la pietra con acqua quando è calda.

Se si pulisce la pietra con acqua, asciugarla prima del successivo utilizzo. Conservare la pietra per pizza in un luogo asciutto o caldo.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa e soluzione
La pizza è poco cotta o non è cotta uniformemente.	<p>È possibile che</p> <ul style="list-style-type: none"> - il tempo/temperatura di cottura non siano sufficienti. - l'ingrediente sia troppo presente sulla base della pizza. - il tempo di preriscaldamento non sia sufficiente. - il coperchio non sia chiuso durante e dopo il preriscaldamento/cottura. - la pizza non sia posizionata al centro della pietra refrattaria. <ul style="list-style-type: none"> ● Regolare il tempo/temperatura. Se necessario, riposizionare la pizza nel forno per alcuni secondi. ● Durante la cottura, estrarre la pizza, ruotarla e spingerla delicatamente verso il forno.

	<ul style="list-style-type: none">• Si consiglia di monitorare la cottura e di rimanere nelle vicinanze del forno, poiché il cibo potrebbe rapidamente cuocersi troppo e alla fine prendere fuoco.
Devo aggiungere la pizza prima o dopo il preriscaldamento?	Inserire la pizza nel forno dopo aver completato il preriscaldamento (la temperatura preimpostata è la stessa della temperatura interna del forno) oppure in base alla descrizione della ricetta.
L'apparecchio non funziona o non si riscalda.	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato, che l'apparecchio sia acceso e che la presa di corrente funzioni (controllare l'apparecchio su una presa diversa).• Il funzionamento del riscaldatore è influenzato dalla temperatura ambiente. Se la temperatura ambiente supera la temperatura impostata sulla manopola, l'elemento riscaldante non funzionerà finché la temperatura ambiente non scende al di sotto del valore impostato.• Se la temperatura effettiva è superiore o inferiore alla temperatura impostata sulla manopola, si tratta di un caso normale dovuto a problemi ambientali/di tolleranza. Ciò non influisce molto sulle prestazioni di cottura della pizza.• L'apparecchio si surriscalda dopo un utilizzo prolungato. <p>In caso di surriscaldamento, l'apparecchio spegnerà automaticamente il sistema di riscaldamento per motivi di sicurezza. Interrompere l'utilizzo dell'apparecchio e contattare un tecnico autorizzato.</p>

L'apparecchio produce fumo scuro quando è acceso.	<ul style="list-style-type: none">• Il cibo tocca l'elemento riscaldante.• Spegnere il prodotto e riposizionare il cibo finché non tocca più l'elemento riscaldante.• Il cibo non tocca più l'elemento riscaldante.• Interrompere immediatamente il processo e lasciare raffreddare il dispositivo. Non riscaldare nuovamente il cibo.
Vapore che esce dallo sportello del forno	Ciò è normale. La porta è ventilata per far uscire il vapore creato dagli alimenti con un alto contenuto di umidità.
L'interruttore automatico o l'interruttore di sicurezza è scattato	<ul style="list-style-type: none">• Questo apparecchio assorbe molta corrente durante il funzionamento. Se utilizzato contemporaneamente ad altri elettrodomestici da cucina sullo stesso circuito elettrico, potrebbe far scattare l'interruttore automatico o l'interruttore di sicurezza con protezione da sovraccarico integrata.• Verificare che altri elettrodomestici siano in funzione contemporaneamente (ad esempio bollitori, tostapane, forni a microonde) per isolarli dallo stesso circuito, quindi azionare l'apparecchio separatamente per verificare che il circuito non scatti più.

Consumo energetico in modalità Spento (unità: W): 0,29 W.
Consultare il rapporto CE.

SMALTIMENTO

SMALTIMENTO

INFORMAZIONI AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE DOMESTICHE



Ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014 e della Direttiva Europea 2012/12/EU sui rifiuti per le apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), il simbolo del bidone dell'immondizia barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto non selezionato ma deve essere inviato a strutture di raccolta separate per il recupero e il riciclaggio.

Il corretto smaltimento del prodotto alla fine della sua vita contribuisce a salvaguardare l'ambiente e la salute umana, oltre che favorire il riciclo dei materiali di cui è composto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dal Decreto Legislativo No 49 del 14 Marzo 2014.

GARANZIA LEGALE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è coperto dalla garanzia legale di conformità prevista dalla Direttiva (UE) 2019/771 e dalle norme nazionali di recepimento vigenti nel Paese di acquisto.

Il venditore risponde nei confronti del consumatore di qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del bene e che si manifesti entro 24 mesi da tale data, salvo termini più lunghi previsti dalla legge nazionale applicabile.

In caso di difetto di conformità, il consumatore ha diritto al ripristino della conformità del bene mediante riparazione o sostituzione gratuita, oppure, alle condizioni previste dalla legge, a una riduzione proporzionale del prezzo o alla risoluzione del contratto. Per far valere la garanzia legale, il consumatore deve rivolgersi al venditore presso cui ha acquistato il prodotto, conservando lo scontrino o la fattura d'acquisto.

BTV S.r.l.

Lungotevere Dei Mellini, 44 Scala Valadier 2/B – 00193 Roma

Assistenza e condizioni complete

Per i recapiti del servizio assistenza nel tuo Paese e per ulteriori informazioni, visita:
www.necchi.it/support

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La dichiarazione di conformità completa è disponibile presso:

BTV s.r.l

Sede legale Lungotevere dei Mellini, 44 Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)

E disponibile all'indirizzo

<https://www.necchi.it/>

Importato e distribuito da:

BTV S.R.L.

Lungotevere dei Mellini, 44 Scala Valadier 2/B, 00193 Roma (RM).

Prodotto fabbricato in Cina

NECCHI è un marchio registrato BTV S.R.L - Tutti i diritti sono riservati.

info@necchi.it

NECCHI

Pizza Genio

La pizza perfetta, senza compromessi



RICETTARIO

e guida alle tecniche di cottura



Sommario

PRECAUZIONI IMPORTANTI	2
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	4
SCOPRI DI PIÙ SU QUESTO ARTICOLO.....	4
IMPOSTAZIONE MEMORIA:	6
VISUALIZZATORE DEL TERMOMETRO REALE:	6
PANNELLO DI CONTROLLO:.....	7
SUGGERIMENTI	8
UTILIZZO DELLE FUNZIONI	9
PULIZIA QUOTIDIANA.....	11
GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	11
INFORMAZIONI AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE DOMESTICHE	14
GARANZIA ED ASSISTENZA TECNICA	14
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	16
Sommario	18
INTRODUZIONE	20
Cosa troverai in questo ricettario:	21
PROGRAMMI DI COTTURA.....	22
GUIDA ALL'IMPASTO PERFETTO.....	23
COSA SIGNIFICA IMPASTARE (E PERCHÉ LE FASI CONTANO)	23
LE 4 FASI FONDAMENTALI.....	23
IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE: GESTIRE L'ACQUA SENZA IMPAZZIRE.....	26
LE PIEGHE: FORZA SENZA STRESS.....	27
LA PIRLATURA: DARE TENSIONE AI PANETTI.....	28
TEMPERATURA: LA VARIABILE CHE CAMBIA TUTTO	29
IL TEST VISIVO E TATTILE (PIÙ AFFIDABILE DELL'OROLOGIO)	30
STESURA: DELICATEZZA E RISPETTO.....	31
APPROFONDIMENTI CONSIGLIATI	32
RISOLUZIONE PROBLEMI COMUNI	34
Impasto troppo appiccicoso	34
Impasto che si ritrae continuamente	34

Impasto che non cresce	35
Pizza che brucia sotto ma rimane cruda sopra	35
LE TIPOLOGIE DI PIZZA	36
PIZZA NAPOLETANA	36
PIZZA ROMANA	37
PIZZA IN TEGLIA.....	38
PIZZA NEW YORK STYLE.....	39
PINSA ROMANA.....	40
TORTA RUSTICA.....	41
RICETTARIO NECCHI PIZZA GENIO	42
NOTE GENERALI	42
PIZZA NAPOLETANA	43
PIZZA ROMANA	44
PIZZA IN TEGLIA.....	45
PIZZA NEW YORK STYLE.....	46
PINSA.....	48
PIZZA ROMANA EXPRESS (6 ORE).....	49
TORTA RUSTICA RICOTTA E SALUMI	50
PIZZA SURGELATA (230°C / 250°C - 15 MINUTI)	52
CONSIGLI PER LA PERFETTA COTTURA.....	53
Preriscaldamento	53
Superficie di Cottura	53
Condimenti.....	53
Rotazione della Pizza.....	53
Temperatura dell'Impasto.....	53
PULIZIA E MANUTENZIONE	54

INTRODUZIONE

Benvenuto nella tua nuova avventura della pizza fatta in casa!

Con Necchi Pizza Genio hai tra le mani un forno che porta nella tua cucina temperature fino a 450°C: la stessa temperatura delle migliori pizzerie napoletane.

Questo significa poter sfornare pizze con una cottura professionale, quel giusto equilibrio tra croccante fuori e morbido dentro che rende speciale ogni morso. Pizza Genio è dotato di **7 programmi preimpostati** che fanno il lavoro per te.

Ogni programma regola automaticamente:

- Temperatura della resistenza superiore
- Temperatura della resistenza inferiore
- Tempo di cottura

Che tu voglia una napoletana soffice, una romana croccante, una New York a portafoglio, una pinsa leggera, c'è un programma già pronto: tu devi solo selezionarlo e infornare.

Se invece vuoi controllare ogni singolo aspetto della cottura della tua pizza, hai a disposizione una modalità manuale con la quale puoi settare Pizza Genio esattamente come desideri.

Cosa troverai in questo ricettario:

Programmi di cottura: la tabella completa con tutte le impostazioni

Guida all'impasto perfetto: una breve guida alle 4 fasi fondamentali (puntata, lievitazione, staglio, appretto), come gestire le temperature della tua cucina, le tecniche di piegatura e pirlatura, e come risolvere i problemi più comuni

Ricette testate e calibrate: ogni ricetta include dosi precise, tempi di lievitazione ottimali, procedimento passo-passo e i trucchi che fanno la differenza

Un segreto importante: la lievitazione è viva

La pizza è un'arte che si fonda su un processo vivo, e come tutto ciò che è vivo, cambia. La temperatura della tua cucina, l'umidità dell'aria, la forza della farina: sono tutte variabili che influenzano l'impasto.

Le ricette che seguono ti danno tempi e dosi precisi per una temperatura ambiente ideale di 22-24°C, ma ricorda: i tempi di lievitazione non sono scolpiti nella pietra. Variano tra estate e inverno, se piove o c'è il sole, tra mattina e sera, tra una cucina riscaldata e una fresca.

Il vero segreto per passare da buoni risultati a risultati straordinari? Imparare a "leggere" il tuo impasto. La sezione "Guida all'impasto perfetto" ti insegnerà esattamente cosa osservare, cosa toccare, quando è il momento giusto. Non preoccuparti se all'inizio sembra complicato: con un po' di pratica diventerà naturale come respirare.

Sei pronto?

Nelle prossime pagine troverai tutto quello che ti serve per iniziare. Prendi il tuo tempo, divertiti con gli impasti, sperimenta con i condimenti. Ogni pizza è un'opportunità per imparare qualcosa di nuovo.

La tua pizzeria domestica è pronta: buon divertimento!

PROGRAMMI DI COTTURA

N°	Programma	T. Superiore	T. Inferiore	Tempo
1	Manuale	350°C	350°C	4:00
2	Pizza in teglia	280°C	300°C	7:00
3	Pizza tonda romana	300°C	300°C	6:00
4	Pizza surgelata	230°C	250°C	15:00
5	Torta salata	230°C	230°C	20:00
6	Pizza New York	350°C	350°C	5:30
7	Pizza napoletana	450°C	400°C	2:00
8	Pinsa	300°C	270°C	5:00

GUIDA ALL'IMPASTO PERFETTO

Comprendere il processo per ottenere risultati eccellenti

COSA SIGNIFICA IMPASTARE (E PERCHÉ LE FASI CONTANO)

Quando parliamo di pizza non parliamo solo di una ricetta: parliamo di un impasto vivo che cambia nel tempo. Farina e acqua, con l'aiuto del lievito, diventano una struttura elastica (la maglia glutinica) capace di trattenere gas e gonfiarsi. Il tuo compito è guidare questo processo con metodo, senza stressare l'impasto e senza correre contro i tempi.

L'obiettivo dell'impastamento

Impastare non significa "lavorare a caso": significa idratare completamente la farina, sviluppare una maglia glutinica uniforme e ottenere un impasto:

- **Liscio:** la superficie diventa sempre più omogenea (quanto dipende dal tipo di pizza)
- **Elastico:** si allunga senza strapparsi immediatamente
- **Coeso:** non si sbriciola e non si separa in parti

Non serve impastare mezz'ora: serve impastare finché l'impasto cambia aspetto e consistenza, passando da ruvido e frammentato a compatto, liscio e resistente alla trazione.

LE 4 FASI FONDAMENTALI

In ogni ricetta troverai sempre queste quattro fasi. Comprimerle ti permette di gestire l'impasto in modo consapevole e correggere eventuali problemi.

1. PUNTATA (prima lievitazione in massa)

Cosa succede: L'impasto riposa tutto insieme, subito dopo l'impastamento.

A cosa serve:

- Far partire la fermentazione
- Rilassare la maglia glutinica
- Rendere più semplici le pieghe (se previste dalla ricetta)

Nelle ricette: troverai indicazioni come "puntata 1-2 ore a temperatura ambiente coperto"

Come riconoscere che è pronta:

- L'impasto è aumentato leggermente di volume (20-30%)
- La superficie appare più liscia e tesa
- Al tatto risulta morbido ma ancora tonico

2. LIEVITAZIONE IN FRIGO (maturazione controllata)

Cosa succede: L'impasto riposa al freddo, tipicamente a 4-6°C.

A cosa serve:

- Rallentare la fermentazione per un controllo preciso dei tempi
- Sviluppare profumi, aromi complessi e digeribilità
- Migliorare la struttura attraverso la maturazione delle proteine

Il concetto chiave:

- **Più tempo in frigo** = maggior controllo, più sapore, migliore digeribilità
- **Meno tempo in frigo** = maggiore rapidità ma meno profondità aromatica

Nelle ricette del Pizza Genio: la maggior parte prevede 18-20 ore in frigo su un totale di 24 ore tra impasto e cottura.

3. STAGLIO (divisione in panetti)

Cosa succede: Dividi l'impasto in porzioni uguali e le formi in palline.

Perché è una fase critica:

- Dai a ogni porzione una tensione superficiale uniforme
- Crei la forma finale che permetterà una lievitazione ottimale
- Prepari il panetto per una stesura facile e senza strappi

Uno staglio fatto bene significa:

- Panetti che lievitano in modo uniforme
- Stesura semplice senza elasticità eccessiva
- Cornicione che si forma naturalmente

Tecnica base:

1. Taglia porzioni del peso indicato
2. Forma palline con movimento circolare sul piano
3. Crea tensione superficiale chiudendo la pasta sotto
4. Sistema in contenitore con spazio tra i panetti

4. APPRETTO (lievitazione finale dei panetti)

Cosa succede: I singoli panetti lievitano, solitamente a temperatura ambiente.

A cosa serve:

- Rendere i panetti gonfi, soffici e rilassati
- Eliminare la tensione per permettere una stesura facile
- Sviluppare la giusta alveolatura interna

Come riconoscere un panetto pronto:

- È visibilmente gonfio (volume quasi raddoppiato)
- È morbido al tatto, senza essere appiccicoso
- **Test della pressione:** premi delicatamente con un dito → l'impronta torna su lentamente in 3-5 secondi
- Se lo muovi delicatamente, oscilla come fosse "pieno d'aria"

Panetto non pronto:

- Rimane duro e resistente alla pressione
- L'impronta del dito torna su immediatamente
- Fatica a stendersi e tende a ritrarsi

Panetto troppo maturo:

- Diventa appiccicoso e perde struttura
- L'impronta del dito non torna più su
- Si stende troppo facilmente e perde forma

IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE: GESTIRE L'ACQUA SENZA

IMPAZZIRE

Quando l'idratazione è alta (70-80% come nella pizza in teglia o nella pinsa), l'acqua non va aggiunta tutta in una volta. Il metodo più stabile è in **due aggiunte progressive**:

Prima aggiunta (85-90% dell'acqua totale)

- Serve a idratare completamente la farina
- Crea una base coerente e lavorabile
- Permette l'inizio dello sviluppo del glutine

Seconda aggiunta (10-15% dell'acqua rimanente)

- Aggiungila a filo quando l'impasto ha già preso forza
- Incorporala gradualmente durante l'impastamento
- La maglia glutinica ormai formata reggerà l'acqua extra

Risultato: impasto più gestibile, meno appiccicosità inutile, struttura migliore e più stabile.

LE PIEGHE: FORZA SENZA STRESS

Le pieghe sono un modo semplice ed efficace per dare struttura all'impasto senza impastare troppo.

Perché sono fondamentali

- Rinforzano la maglia glutinica progressivamente
- Intrappolano aria contribuendo all'alveolatura
- Rendono l'impasto più "alto" e stabile
- Sono indispensabili per impasti ad alta idratazione

Tecniche di piegatura

Stretch & Fold (in ciotola):

1. Inumidisci leggermente le mani
2. Prendi un lembo dell'impasto dal lato
3. Tiralo delicatamente verso l'alto
4. Ripiegalo verso il centro
5. Ruota la ciotola di 90° e ripeti
6. Completa 3-4 pieghe per ogni serie

Coil Fold (per impasti molto molli):

1. Inumidisci le mani
2. Solleva l'impasto dal centro
3. Lascia che si ripieghi sotto per gravità
4. Ruota di 90° e ripeti
5. Tecnica più delicata, ideale per idratazioni molto alte

Frequenza nelle ricette: solitamente 2-3 serie di pieghe durante la puntata, distanziate di 30-40 minuti.

LA PIRLATURA: DARE TENSIONE AI PANETTI

La pirlatura è la tecnica per formare i panetti dopo lo staglio, creando una tensione superficiale uniforme che permette una lievitazione ottimale.

Consiste nel ripiegare i bordi dell'impasto verso il centro per creare una "chiusura" sotto, poi, si fa scivolare sul piano con movimenti circolari usando la mano a coppa.

La frizione tra impasto e piano (leggermente infarinato o pulito) crea una superficie superiore liscia e tesa che trattiene i gas della fermentazione.

Un panetto ben formato deve avere una superficie tesa ma non dura, e mantenere la forma quando lo sposti.

La pirlatura richiede pochissimo tempo (10-15 secondi per panetto): troppo debole e il panetto si apre durante la lievitazione, troppo forte e fatica a stendersi successivamente. Con la pratica diventa un movimento naturale e veloce.

TEMPERATURA: LA VARIABILE CHE CAMBIA TUTTO

Le ricette forniscono tempi precisi, ma **la temperatura ambiente può accelerare o rallentare drasticamente il processo**. Ecco come riconoscere e gestire le situazioni più comuni.

Temperatura ideale: 22-24°C

- Segui i tempi indicati nelle ricette senza modifiche
- L'impasto procede in modo prevedibile
- Facilità di gestione ottimale

Casa calda (25-27°C o più)

- L'impasto fermenta più velocemente
- Rischio di troppo lievitato se segui i tempi standard

Segnali da osservare:

- L'impasto raddoppia volume prima del previsto
- Diventa troppo morbido e appiccicoso
- Odore più acido del normale

Correzioni immediate:

- Riduci il lievito del 20-30% (es: da 1,5g a 1g)
- Anticipa lo staglio di 30-60 minuti
- Riduci i tempi di appretto di 1 ora
- Considera di mettere i panetti in frigo prima se non sei pronto

Casa fredda (<20°C)

- L'impasto fermenta più lentamente
- Rischio di impasto poco lievitato nei tempi standard

Segnali da osservare:

- L'impasto cresce poco anche dopo ore
- Rimane duro, difficile da stendere, si ritrae continuamente

Correzioni immediate:

- Aumenta il lievito del 20-30% (es: da 1,5g a 2g)
- Posticipa lo staglio di 1-2 ore
- Allunga l'appretto di 1-2 ore
- Trova un punto più caldo (vicino a termosifone ma non sopra)

IL TEST VISIVO E TATTILE (PIÙ AFFIDABILE DELL'OROLOGIO)

Per la puntata:

- ✓ Volume aumentato del 20-30%
- ✓ Superficie tesa e liscia
- ✓ Al tatto: morbido ma tonico

Per l'appretto:

- ✓ Volume quasi raddoppiato
- ✓ Test del dito: impronta torna su lentamente
- ✓ Al movimento: oscilla delicatamente
- ✗ NON appiccicoso
- ✗ NON collassa quando lo tocchi
-

Regola d'oro: Osserva sempre l'impasto, non solo l'orologio. Un impasto pronto in una casa calda può arrivare in 3 ore, mentre in una casa fredda può richiederne 6.

STESURA: DELICATEZZA E RISPETTO

Quando il panetto è pronto per la stesura:

Cosa NON fare

- Non schiacciarlo come una bistecca
- Non usare forza eccessiva
- Non eliminare tutte le bolle d'aria (sono il motore dell'alveolatura)
- Non combattere contro un panetto che si ritrae (significa che non è pronto)

Cosa fare

Per pizza napoletana e pinsa:

- Stesura rigorosamente a mano
- Parte dal centro verso l'esterno
- Preserva il cornicione (non schiacciarlo)
- Lascia le bolle intatte

Per pizza romana:

- Puoi usare il mattarello
- Stendi in modo uniforme e sottile
- Il bordo deve essere basso
- Lavora con delicatezza anche col mattarello

Per pizza in teglia:

- Puoi stendere fuori dalla teglia: allarga l'impasto delicatamente con le dita unte dal centro verso l'esterno (senza schiacciarlo eccessivamente), poi trasferiscilo nella teglia oliata. Stendi in modo uniforme e sottile
- Oppure stendi direttamente in teglia: con le dita unte, spingi delicatamente l'impasto verso i bordi
- In entrambi i casi: non tirare con forza, lascia che l'impasto si rilassi naturalmente
- Se si ritrae troppo, fermati e aspetta 10-15 minuti prima di riprendere la stesura

APPROFONDIMENTI CONSIGLIATI

Questa guida ti fornisce le basi pratiche per gestire gli impasti. Per approfondire ulteriormente ti suggeriamo di:

Cercare video tutorial online

Piattaforme come YouTube offrono numerosi contenuti gratuiti sulla preparazione della pizza:

- **Concentrati su:** video che mostrano i processi tecnici di preparazione impasto e cottura
- **Particolarmente utili:** canali di pizzaioli professionisti o scuole di cucina specializzate

Consultare libri sulla panificazione

Molti principi dell'impasto per pizza derivano dalla panificazione:

- **Cerca libri che trattino:** sviluppo del glutine, fermentazione, tecniche di lievitazione
- **Argomenti chiave:** chimica della farina, gestione delle temperature, idratazione
- **Autori consigliati:** chef professionisti, panificatori artigianali, esperti di food science

Partecipare a community online

Il confronto con altri appassionati accelera l'apprendimento:

- **Cerca forum e gruppi dedicati a:** pizza fatta in casa, arte bianca, lievitati
- **Social media:** gruppi Facebook, community Reddit, canali Discord sulla pizza
- **Benefici:** condivisione di esperienze, risoluzione problemi specifici, scambio ricette

Sperimentare e documentare

- Tieni un quaderno degli impasti con annotazioni su dosi, tempi e risultati

- Fotografa le tue pizze per monitorare i progressi
- Annota temperatura ambiente e umidità per correlare i risultati
- Non aver paura di sbagliare: ogni errore è un'opportunità per imparare

Ricorda: la teoria serve per capire, ma la pratica ti insegna davvero. Ogni forno, ogni casa, ogni farina è leggermente diversa. Fai esperimenti, prendi note e impara a "leggere" il tuo impasto.

RISOLUZIONE PROBLEMI COMUNI

Impasto troppo appiccicoso

Cause possibili:

- Troppa acqua aggiunta troppo velocemente
- Farina con W troppo bassa per l'idratazione
- Temperatura ambiente eccessiva
- Impasto riscaldato

Soluzioni:

- NON aggiungere altra farina direttamente
- Fai pieghe ogni 20-30 minuti (migliora la struttura)
- Usa mani/piano leggermente umidi invece che infarinati
- Riduci temperatura mettendo in frigo prima

Impasto che si ritrae continuamente

Cause possibili:

- Appretto insufficiente
- Troppa forza nella pirlatura
- Farina troppo forte (W alto) per il tempo di riposo

Soluzioni:

- Aspetta altri 30-60 minuti
- Copri e lascia rilassare 10-15 minuti sul piano
- Stendi con maggiore delicatezza
- Nelle prossime volte: riduci leggermente W della farina

Impasto che non cresce

Cause possibili:

- Lievito scaduto o morto (acqua troppo calda al contatto)
- Temperatura troppo bassa
- Sale a contatto diretto con lievito
- Troppo poco tempo

Soluzioni:

- Verifica data di scadenza del lievito
- Trova un punto più caldo (non oltre 28°C)
- Allunga i tempi di lievitazione

Pizza che brucia sotto ma rimane cruda sopra

Causa: Non è un problema di impasto ma di gestione della cottura

Soluzione:

- Usa la tecnica della doppia cottura (base + condimenti)
- Riduci leggermente temperatura se il forno lo permette
- Metti meno sugo (troppa umidità rallenta la cottura)

Ultima nota importante: Questa guida copre i principi fondamentali. Ogni ricetta nel ricettario include già le proporzioni e i tempi ottimizzati per il forno Necchi Pizza Genio.

LE TIPOLOGIE DI PIZZA

Ogni stile di pizza ha la sua personalità, la sua storia e le sue caratteristiche uniche. Con il tuo Pizza Genio puoi esplorarle tutte: dai classici italiani alle ispirazioni internazionali. Ecco una panoramica degli stili che potrai realizzare, con le caratteristiche tecniche che li rendono speciali.

PIZZA NAPOLETANA

Il classico intramontabile

La napoletana è la regina delle pizze: quella con il cornicione alto e soffice, ben alveolato, che lascia il centro morbido e leggermente umido. La cottura ad altissima temperatura crea la caratteristica "leopardatura" sul fondo e quel sapore leggermente affumicato che la rende inconfondibile.

Caratteristiche tecniche:

- **Idratazione:** 55-60%
- **Farina:** Tipo 00 con W 260-300 (media forza)
- **Lievitazione:** 24 ore (2h ambiente + 18h frigo + 4h appretto)
- **Temperatura:** 450°C superiore / 400°C inferiore
- **Tempo di cottura:** 2 minuti
- **Dimensione:** diametro 30-33 cm

Il trucco: La semplicità è tutto. Pochi ingredienti di qualità (farina, acqua, sale, lievito) e una cottura rapidissima che preserva la morbidezza interna mentre crea croccantezza fuori.

PIZZA ROMANA

Sottile e croccante

Se ami le basi croccanti che scricchiolano ad ogni morso, questa è la tua pizza. La romana è l'esatto opposto della napoletana: sottile, uniforme, senza cornicione pronunciato. Il segreto? Un filo d'olio nell'impasto che la rende friabile e dorata.

Caratteristiche tecniche:

- **Idratazione:** 60%
- **Farina:** Tipo 00 o mix con tipo 0, W 220-260
- **Lievitazione:** 24 ore (1h ambiente + 20h frigo + 3h appretto)
- **Temperatura:** 300°C uniforme
- **Tempo di cottura:** 6 minuti
- **Dimensione:** diametro 30-33 cm, molto sottile

Il trucco: Stendila davvero sottile, anche con il mattarello. Più sottile è, più sarà croccante. Non aver paura di "tirlarla" fino quasi a vedere la luce attraverso l'impasto.

PIZZA IN TEGLIA

Soffice dentro, croccante fuori

La pizza in teglia (o "alla pala") è quella con l'alveolatura pronunciata che fa impazzire gli amanti del pane. Grazie all'altissima idratazione, ottieni una base soffice e leggera che contrasta perfettamente con il fondo croccante dato dalla cottura in teglia oliata.

Caratteristiche tecniche:

- **Idratazione:** 75% (impasto molto idratato)
- **Farina:** Tipo 0 o Manitoba, W 300-350 (alta forza)
- **Lievitazione:** 24 ore (2h con pieghe + 20h frigo + 2h in teglia)
- **Temperatura:** 280°C superiore / 300°C inferiore
- **Tempo di cottura:** 7 minuti
- **Formato:** teglia 33×33 cm

Il trucco: Non avere fretta. L'impasto è molto idratato e richiede tempo per rilassarsi. Se si ritrae quando lo stendi, fermati, aspetta 10-15 minuti e riprendi. Alla fine ti ringrazierà con un'alveolatura spettacolare.

PIZZA NEW YORK STYLE

La pieghevole per eccellenza

Grande, generosa e pieghevole: questa è la pizza che vedi nei film americani. Fette enormi che si piegano a metà (il famoso "fold"), base che regge il peso senza rompersi, formaggio abbondante. Lo zucchero nell'impasto le dona quella coloratura dorata caratteristica.

Caratteristiche tecniche:

- **Idratazione:** 60%
- **Farina:** Manitoba/Bread flour W 300-350 (alta percentuale proteine)
- **Lievitazione:** 24 ore (2h ambiente + 18h frigo + 4h appretto)
- **Temperatura:** 350°C uniforme
- **Tempo di cottura:** 5:30 minuti
- **Dimensione:** diametro 32-33 cm, fette grandi

Il trucco: Usa mozzarella "low-moisture" (a bassa umidità) e una salsa cotta e densa. La pizza deve uscire asciutta e pieghevole, non umida. E non dimenticare il Parmigiano grattugiato!

PINSA ROMANA

La moderna reinterpretazione dell'antica focaccia

La pinsa è la novità che ha conquistato tutti negli ultimi anni. Il mix di farine (grano, riso e soia) e l'altissima idratazione la rendono leggerissima e incredibilmente digeribile. La forma ovale irregolare le dona un aspetto rustico e autentico.

Caratteristiche tecniche:

- **Idratazione:** 80% (impasto molto idratato)
- **Farina:** Mix di tipo 0 (70%), riso (20%), soia (10%)
- **Lievitazione:** 24 ore (2h con pieghe + 18h frigo + 4h appretto)
- **Temperatura:** 300°C superiore / 270°C inferiore
- **Tempo di cottura:** 5 minuti
- **Formato:** ovale irregolare

Il trucco: La lunga lievitazione in frigo sviluppa sapori complessi che compensano la leggerezza dell'impasto. Stendila delicatamente preservando le bolle d'aria: sono loro a creare quella texture unica.

TORTA RUSTICA

Non solo pizza: il comfort food per eccellenza

Quando vuoi qualcosa di sostanzioso e avvolgente, la torta rustica è la risposta. Ripiena di ricotta, salumi, formaggi e verdure, richiede una cottura più lunga e delicata per permettere al ripieno di cuocersi perfettamente senza bruciare la pasta.

Caratteristiche tecniche:

- **Idratazione:** 45-50% (impasto più asciutto e gestibile)
- **Farina:** Tipo 00
- **Lievitazione:** minima (può essere anche senza lievito)
- **Temperatura:** 230°C uniforme
- **Tempo di cottura:** 20 minuti
- **Formato:** teglia rotonda 24-26 cm

Il trucco: La chiave è avere ingredienti ben asciutti, specialmente ricotta e mozzarella. L'umidità è il nemico numero uno delle torte rustiche: troppa e il centro rimane crudo e molliccio.

RICETTARIO NECCHI PIZZA GENIO

Di seguito troverai le ricette dettagliate per ogni tipologia di pizza, ottimizzate per i programmi specifici del tuo forno Necchi Pizza Genio. Ogni ricetta è calibrata per ottenere il massimo risultato con il programma corrispondente.

NOTE GENERALI

Temperatura ambiente ideale: 22-24°C per tutte le lievitazioni

Farine consigliate: utilizzare sempre farine di qualità

Lievito: le dosi indicate sono per lievitazioni lunghe; per versioni express aumentare il lievito proporzionalmente

Sale: aggiungere sempre dopo che l'impasto ha preso corpo, mai a contatto diretto con il lievito

Mozzarella: farla sempre scolare per evitare pizza bagnata

Conservazione impasti:

- In frigo: fino a 48 ore in contenitore ermetico
- In freezer: fino a 1 mese (scongela in frigo 24 ore prima dell'uso)

PIZZA NAPOLETANA

Programma: Pizza Napoletana (450°C - 2 minuti)

Dosi: 4 pizze da 250 g

Ingredienti impasto

- Farina 00 W 260-280: 615 g
- Acqua: 369 g (60% idratazione)
- Sale: 15 g
- Lievito di birra fresco: 1,6 g (oppure secco 0,6 g)

Ingredienti condimento (per 4 pizze)

- Pomodoro pelati/polpa di qualità: 350-450 g
- Mozzarella di bufala DOP: 350-450 g
- Basilico fresco: q.b.
- Olio EVO: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Fase 1 — Impasto e lievitazione (24 ore)

- Sciogli il lievito in parte dell'acqua (presa dal totale)
- Versa la farina in una ciotola e aggiungi l'acqua con il lievito
- Impasta fino a quando l'impasto inizia a prendere corpo
- Aggiungi il sale e gradualmente la restante acqua
- Continua a impastare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico (15-20 min a mano / 10-12 min in macchina)
- Puntata a temperatura ambiente: 2 ore coperto
- Riposo in frigo in massa: 18 ore
- Staglio: dividi in 4 panetti da 250 g
- Appretto a temperatura ambiente: 4 ore in contenitore chiuso

Fase 2 — Stesura, condimento e cottura

- Schiaccia il pomodoro con una forchetta e condiscilo con un pizzico di sale
- Scola la mozzarella di bufala per 20-30 minuti (passaggio fondamentale)
- Stendi il panetto delicatamente a mano, preservando il cornicione
- Distribuisci il pomodoro sulla base, aggiungi qualche foglia di basilico
- Disponi la bufala a pezzi e completa con un filo d'olio
- Inforna con programma "Pizza Napoletana": tempo di cottura 2 minuti

Consigli

- Non stendere mai con il mattarello
- Il cornicione alto è caratteristico di questa pizza
- La bufala deve essere ben scolata per evitare eccesso di umidità
- Temperatura altissima per una cottura rapida e alveolatura perfetta

PIZZA ROMANA

Programma: Pizza Romana (300°C - 6 minuti)

Dosi: 4 pizze da 180 g

Ingredienti impasto

- Farina 00 (o mix 00+0) W 220-260: 436 g
- Acqua: 262 g (60% idratazione)
- Sale: 9 g
- Olio EVO: 13 g
- Lievito di birra fresco: 1,2 g (oppure secco 0,5 g)

Ingredienti condimento (per 4 pizze)

- Passata/polpa densa: 300-400 g
- Fior di latte: 400-500 g
- Basilico fresco: q.b.
- Olio EVO: q.b.
- Sale: q.b.
- Parmigiano grattugiato (opzionale): 20-30 g

Preparazione

Fase 1 — Impasto e lievitazione (24 ore)

- Sciogli il lievito in poca acqua (presa dal totale)
- Impasta farina e acqua con lievito sciolto
- Quando l'impasto prende corpo, aggiungi il sale
- Incorpora l'olio a filo continuando a impastare
- Lavora fino a ottenere un impasto liscio ed elastico (10-12 min)
- Riposo a temperatura ambiente: 1 ora coperto
- Staglio: dividi in 4 panetti da 180 g e mettili in contenitore chiuso
- Riposo in frigo: 20 ore
- Appretto a temperatura ambiente: 3 ore

Fase 2 — Stesura, condimento e cottura

- Schiaccia il pomodoro e condiscilo con sale, olio e origano (se gradito)
- Taglia la mozzarella e lasciala scolare per 30-60 minuti
- Stendi il panetto molto sottile, soprattutto ai bordi (puoi usare il mattarello)
- Distribuisci la salsa di pomodoro, aggiungi il basilico e la mozzarella
- Completa con un filo d'olio
- Inforna con programma "Pizza Romana": tempo di cottura 6 minuti

Consigli

- L'olio nell'impasto è fondamentale per la croccantezza caratteristica
- Stendere la pizza il più sottile possibile
- Non caricare eccessivamente di ingredienti per mantenere croccantezza
- Ottima anche in versione bianca con rosmarino e olio

PIZZA IN TEGLIA

Programma: Pizza in Teglia (280-300°C - 7 minuti)

Dosi: 2 teglie da 33×33 cm (545 g ciascuna)

Ingredienti impasto

- Farina tipo 0 o Manitoba: 600 g
- Acqua: 450 g (75% idratazione)
- Sale: 15 g
- Olio EVO nell'impasto: 18 g
- Lievito di birra fresco: 3,1 g (oppure secco 1,5 g)

Ingredienti condimento (per 2 teglie)

- Passata/polpa di pomodoro: 450-600 g
- Fior di latte: 500-700 g
- Olio EVO: q.b.
- Sale: q.b.
- Olio per teglia (abbondante): 20-30 g per teglia

Preparazione

Fase 1 — Impasto e lievitazione (24 ore)

- Impasta farina, lievito e circa 400 g di acqua
- Tieni da parte 60-80 g di acqua da aggiungere successivamente
- Quando l'impasto è formato, aggiungi il sale (aiutandoti con l'acqua rimasta se necessario)
- Incorpora l'olio a filo e continua a impastare fino ad ottenere un impasto morbido ma tenace
- Riposo a temperatura ambiente: 2 ore coperto, effettuando 3 giri di pieghe ogni 30-40 minuti
- Riposo in frigo in massa: 20 ore
- Staglio: dividi in 2 pezzi da 545 g con pirlatura leggera
- Trasferisci in teglie ben oliate e stendi delicatamente con le dita unte
- Lievitazione in teglia a temperatura ambiente: 2 ore coperto

Fase 2 — Condimento e cottura

- Condisci la base con solo pomodoro (poco sale e un filo d'olio)
- Inforna con programma "Pizza in Teglia"
- Dopo 4-5 minuti, apri il forno e aggiungi la mozzarella (ben asciutta e scolata)
- Richiudi e completa la cottura per altri 2-3 minuti: tempo totale 7 minuti
- A cottura ultimata, aggiungi un filo d'olio a crudo

Consigli

- Non lavorare eccessivamente l'impasto: le pieghe sono sufficienti
- L'olio abbondante nella teglia è fondamentale per il fondo croccante
- L'alta idratazione crea la caratteristica alveolatura
- Perfetta anche come focaccia con solo olio, sale e rosmarino

PIZZA NEW YORK STYLE

Programma: Pizza New York (350°C - 5:30 minuti)

Dosi: 3 pizze da 300 g (diametro 32-33 cm)

Ingredienti impasto

- Farina Manitoba/bread flour: 545 g
- Acqua: 325 g (60% idratazione)
- Sale: 11 g
- Zucchero: 11 g
- Olio di semi: 16 g
- Lievito di birra fresco: 1,5 g (oppure secco 0,6 g)

Ingredienti condimento (per 3 pizze)

- Salsa NY cotta e densa: 450-550 g
- Mozzarella low-moisture da grattugiare: 400-500 g
- Origano secco: q.b.
- Parmigiano grattugiato (opzionale): 30-50 g
- Peperoni (opzionale): 120-180 g

Salsa New York Style

- Passata o pelati: 500-600 g
- Sale: q.b.
- Origano: q.b.
- Olio: un filo
- Zucchero (opzionale): un pizzico
- Aglio in polvere (opzionale): un pizzico
- Cuoci la salsa per 15-20 minuti fino a renderla densa.

Preparazione

Fase 1 — Impasto e lievitazione (24 ore)

- Sciogli lievito e zucchero in poca acqua (presa dal totale)
- Impasta farina e acqua
- Quando l'impasto prende corpo, aggiungi il sale
- Incorpora l'olio a filo e continua a impastare fino ad ottenere un impasto liscio
- Puntata a temperatura ambiente: 2 ore coperto
- Riposo in frigo in massa: 18 ore
- Staglio: dividi in 3 panetti da 300 g e mettili in contenitore coperto
- Appretto a temperatura ambiente: 4 ore

Fase 2 — Stesura, condimento e cottura

- Stendi il panetto fino a ottenere un diametro di 32-33 cm con bordo basso ma presente
- Distribuisci la salsa lasciando 1-1,5 cm di bordo libero
- Aggiungi la mozzarella low-moisture grattugiata

- Completa con una spolverata di origano, parmigiano ed eventualmente peperoni
- Inforna con programma "Pizza New York": tempo di cottura 5:30 minuti
- Lascia riposare 1 minuto prima di tagliare a fette

Consigli

- La pizza deve uscire asciutta sotto e pieghevole al centro
- Lo zucchero nell'impasto favorisce la colorazione della crosta
- La mozzarella low-moisture previene eccesso di umidità
- La salsa deve essere cotta, non cruda come nella napoletana
- Perfetta con peperoni, salsiccia o altri condimenti americani

PINSA

Programma: Pinsa (270-300°C - 5 minuti)

Dosi: 4 pinse da 250 g

Ingredienti impasto

- Farina tipo 0: 377 g
- Farina di riso: 108 g
- Farina di soia: 54 g
- Acqua: 431 g (80% idratazione sul totale farine)
- Sale: 13,5 g
- Olio EVO: 16 g
- Lievito di birra fresco: 1,1 g (oppure secco 0,35-0,4 g)

Ingredienti condimento (per 4 pinse - versione Margherita)

- Passata/polpa di pomodoro: 350-450 g
- Fior di latte o bufala ben scolata: 450-550 g
- Basilico fresco: q.b.
- Olio EVO: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Fase 1 — Impasto e lievitazione (24 ore)

- Mescola insieme le tre farine in una ciotola
- Sciogli il lievito in parte dell'acqua (presa dal totale)
- Unisci acqua con lievito alle farine e inizia a mescolare
- Aggiungi gradualmente la restante acqua
- Incorpora il sale e infine l'olio
- Puntata a temperatura ambiente: 2 ore, effettuando 2-3 giri di pieghe ogni 30-40 minuti
- Riposo in frigo in massa: 18 ore
- Staglio: dividi in 4 panetti da 250 g dando una forma ovale
- Appretto a temperatura ambiente: 4 ore

Fase 2 — Stesura, condimento e cottura

- Stendi delicatamente il panetto mantenendo la forma ovale caratteristica
- Distribuisci il pomodoro sulla base
- Inforna con programma "Pinsa" per 2-3 minuti
- Aggiungi la mozzarella e completa la cottura: tempo totale 5 minuti
- A cottura ultimata, aggiungi basilico fresco e un filo d'olio a crudo

Consigli

- Il mix di farine rende l'impasto più leggero e digeribile
- Non degassare completamente: preserva l'alveolatura
- La forma ovale irregolare è caratteristica della pinsa
- Ottima con condimenti freschi aggiunti dopo la cottura

PIZZA ROMANA EXPRESS (6 ORE)

Programma: Pizza Romana (300°C - 6 minuti)

Dosi: 4 pizze da 180 g

Tempo totale: 6 ore

Ingredienti impasto

- Farina 00 (o mix 00+0) W 220-260: 436 g
- Acqua: 262 g (60% idratazione)
- Sale: 9 g
- Olio EVO: 13 g
- Lievito di birra fresco: 3 g (oppure secco 1,5 g)

Ingredienti condimento (per 4 pizze)

- Passata/polpa densa: 300-400 g
- Fior di latte: 400-500 g
- Basilico fresco: q.b.
- Olio EVO: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Fase 1 — Impasto e lievitazione (6 ore)

- Sciogli il lievito in 100 g di acqua (presa dal totale)
- Impasta farina e acqua con lievito sciolto
- Aggiungi gradualmente la restante acqua
- Quando l'impasto prende corpo, incorpora il sale
- Aggiungi l'olio a filo e impasta fino ad ottenere un impasto liscio (10-12 min)
- Puntata a temperatura ambiente: 45-60 minuti coperto
- Staglio: dividi in 4 panetti da 180 g e mettili in contenitore coperto
- Appretto a temperatura ambiente: 4-5 ore

Fase 2 — Stesura, condimento e cottura

- Schiaccia il pomodoro e condiscilo con sale, olio e origano (se gradito)
- Taglia la mozzarella e lasciala scolare per 30-60 minuti
- Stendi il panetto molto sottile, soprattutto ai bordi (puoi usare il mattarello)
- Distribuisci la salsa, aggiungi il basilico e la mozzarella
- Completa con un filo d'olio
- Inforna con programma "Pizza Romana": tempo di cottura 6 minuti

Micro-correzioni temperatura ambiente

- Casa fredda (<20°C): aumenta il lievito a 5-7 g oppure allunga l'appretto
- Casa calda (>25°C): riduci il lievito a 1-1,5 g

TORTA RUSTICA RICOTTA E SALUMI

Programma: 5 - Torta Rustica (230°C - 20 minuti)

Dosi: 1 torta (teglia 24-26 cm)

Ingredienti base - Opzione A (pasta fatta in casa)

- Farina 00: 400 g
- Acqua fredda: 170-180 ml
- Olio EVO: 80 ml
- Sale: 8 g

Ingredienti base - Opzione B (pasta pronta)

- Pasta brisée o sfoglia: 1 rotolo da banco frigo

Ingredienti ripieno

- Ricotta ben scolata: 350 g
- Uova: 2
- Salame o prosciutto cotto a cubetti: 200 g
- Mozzarella per pizza ben asciutta: 150 g
- Parmigiano grattugiato: 80-100 g
- Sale: q.b.
- Pepe: q.b.

Preparazione

Fase 1 — Preparazione base

Se usi pasta fatta in casa:

- Mescola farina e sale in una ciotola
- Aggiungi olio e acqua fredda
- Impasta solo il necessario fino a ottenere un composto omogeneo
- Avvolgi in pellicola e riposa in frigo per 20-30 minuti

Se usi pasta pronta:

- Estrai dal frigo e srotola al momento dell'utilizzo

Fase 2 — Preparazione ripieno

- In una ciotola, mescola ricotta, uova e parmigiano
- Regola di sale e pepe
- Aggiungi i salumi a cubetti e la mozzarella ben asciutta a pezzetti
- Amalgama tutti gli ingredienti

Fase 3 — Assemblaggio e cottura

- Stendi (o posiziona) la pasta nella teglia
- Bucherella il fondo con una forchetta
- Versa il ripieno e livella con un cucchiaio
- Copri con un disco di pasta (o richiudi i bordi)
- Sigilla bene i bordi e pratica alcuni fori sulla superficie
- Inforna con programma 5 "Torta Rustica": tempo di cottura 20 minuti

- Lascia riposare 15-20 minuti prima di tagliare

Consigli

- Ricotta e mozzarella devono essere ben scolate: è fondamentale per evitare umidità eccessiva
- Il riposo dopo la cottura permette alla torta di compattarsi
- Se vuoi un risultato ancora più asciutto, tampona la ricotta con carta assorbente
- Ottima servita tiepida o a temperatura ambiente

PIZZA SURGELATA (230°C / 250°C - 15 MINUTI)

Il programma per pizza surgelata è ottimizzato per scongelare e cuocere uniformemente pizze già pronte dal freezer.

Istruzioni:

- Preriscaldare il forno con il programma 4
- Togliere la pizza dal congelatore e rimuovere tutti gli imballaggi
- Posizionare la pizza surgelata direttamente sulla superficie di cottura
- Infornare per 12-15 minuti a seconda dello spessore
- Verificare la cottura: il formaggio deve essere completamente fuso e il bordo dorato

NOTA: I tempi possono variare leggermente a seconda del tipo e dello spessore della pizza surgelata. Controllare dopo 12 minuti e proseguire se necessario.

CONSIGLI PER LA PERFETTA COTTURA

Preriscaldamento

Preriscaldare sempre il forno per almeno 15-20 minuti prima di infornare la pizza. Un forno ben caldo è fondamentale per una cottura ottimale e per ottenere il caratteristico fondo croccante.

Superficie di Cottura

Per risultati ottimali, utilizzate una pietra refrattaria o una teglia in alluminio forato. La pietra refrattaria assorbe l'umidità e distribuisce il calore uniformemente. Se non disponete di una pietra, usate la teglia fornita con il forno, precedentemente preriscaldata.

Condimenti

Non sovraccaricate la pizza di condimenti. Troppi ingredienti rilasciano umidità e impediscono una cottura uniforme. Per la mozzarella, scolatela sempre bene e, se possibile, lasciatela asciugare qualche minuto prima di usarla.

Rotazione della Pizza

Per una cottura uniforme, specialmente con i programmi ad alta temperatura (Napoletana, New York), ruotate la pizza di 180° a metà cottura. Questo compensa eventuali differenze di temperatura all'interno del forno.

Temperatura dell'Impasto

Se l'impasto proviene dal frigorifero, lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 2 ore prima di stenderlo. Un impasto troppo freddo è difficile da manipolare e tende a ritrarsi durante la stesura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di iniziare: lascia raffreddare completamente il forno e scollega la spina.

Pulizia della pietra refrattaria (pirolisi)

La pietra è **porosa**: **non usare detersivi, sgrassatori o saponi**, perché verrebbero assorbiti e potrebbero rilasciare odori o sapori in cottura.

Per pulirla in modo efficace:

1. Rimuovi eventuali residui grossi con una **spatola** o una **spazzola** a secco.
2. Avvia il forno a **450°C** e lascialo in funzione per **30–40 minuti** (a vuoto).
3. Spegni il forno, **lascialo raffreddare completamente**.
4. Spazzola via la **cenere** rimasta e, se serve, passa una spatola sulle incrostazioni ormai secche.

Pulizia dell'esterno (acciaio)

- Pulisci con un **panno morbido** leggermente inumidito con **acqua tiepida**.
- Per macchie o ditate, usa un detersivo **delicato**, poi **risciacqua** con un panno umido e **asciuga subito** per evitare aloni.
- **Evita** spugne abrasive, pagliette e prodotti aggressivi (candeggina, ammoniaca, sgrassatori forti) che possono opacizzare o graffiare la superficie.

Buon appetito e buona pizza!

— NECCHI —