

Pizza: le migliori ricette homemade del 2021

La grande passione degli italiani: dalla tradizione della lavorazione dell'impasto e delle tecniche di lievitazione all'innovazione e alla fantasia nella scelta del condimento. Mille i segreti e le modalità di preparazione della pizza homemade, comunque perfetta. Oggi ne approfondiremo alcune.

Come preparare la pizza a casa, gli ingredienti più usati del 2021

Dal più esperto pizzaiolo alla casalinga novella, tutti sanno che per ottenere un buon prodotto finale è fondamentale creare un buon impasto, che sia con la planetaria o con la forza delle braccia; si parte con lo scegliere tra lievito di birra o pasta madre, selezionare ad oc il tipo di farina e calcolare i tempi di lievitazione. Si prosegue con la scelta del condimento e le fasi di cottura. I fornelli da pizza, la pietra refrattaria o semplicemente la teglia nel forno elettrico possono garantire un ottimo risultato, grazie ai consigli degli esperti, che non vi faranno rimpiangere il forno a legna della pizzeria. E se non si ha abbastanza tempo a disposizione per impastare, ma non si vuole assolutamente rinunciare ad una buona pizza, in alcuni supermercati si ha a disposizione [una buona scelta di prodotti](#) da forno, compresa la pasta pronta da cuocere e da condire a proprio piacimento.

Durante questo 2021, gli ingredienti maggiormente utilizzati per la realizzazione della pizza versione homemade, oltre alle classiche e tradizionali farine di media forza e al lievito di birra, sono stati il lievito naturale e la farina manitoba, che rende la pizza più leggera facilitandone la lievitazione. In particolare, a vivere il suo momento di gloria in tempo di lockdown e post-lockdown è la lievitazione della cosiddetta "pasta madre"; numerosi sono i siti e le pagine social

dedicate all'impasto della pizza con questo ingrediente. In ascesa anche il consumo di farina senza glutine, per rendere la pizza fruibile anche a chi è affetto da celiachia, che richiede però agenti lievitanti speciali.

Abbinamenti e ricette di tendenza

In base agli abbinamenti più adatti tra ingredienti del condimento e tipi di impasti, le ricette più originali e di tendenza del 2021 prevedono l'incremento dell'utilizzo di materie prime vegetali e un'attenzione alla qualità e alla genuinità. Oltre alla classica pizza al pomodoro, con o senza mozzarella, [gettonatissimo il pesto genovese](#), un condimento perfetto in abbinamento alla classica base realizzata con lievito di birra.

Via libera però anche ad accostamenti azzardati per pizzegourmet, come prosciutto e fichi, il tanto bistrattato ananas, la frutta secca e l'avocado; si tratta di ingredienti solitamente aggiunti freschi dopo la cottura, soprattutto su pizze rese più leggere e digeribili dall'uso del già citato lievito madre.

Non manca la riscoperta della tradizione della pizza fritta campana, che alla versione più classica ha visto aggiungersi piccole novità relative ai formati: la pasta da pizza, già utilizzata anche per ottimi calzoni o [focacce](#), diventa la base perfetta anche per i "pizzamuffin", da insaporire con del buon formaggio e da cuocere negli appositi pirottini.