

Pizza fatta in casa: gli errori da evitare per un risultato perfetto

Autore: Redazione

Data: 17 Gennaio 2020



Fare la [pizza in casa](#) non è difficile ma, a volte, si incappa in piccoli **errori** che compromettono il risultato finale.

Gonfia e soffice o sottile croccante: ognuno ha il suo tipo di **pizza** preferito. Il bello di questa pietanza è che può essere realizzata con gli ingredienti più disparati, accontentando persino i palati più esigenti.

Una **perfetta** [pizza fatta in casa](#) può sembrare un'impresa impossibile, ma in realtà lo è meno di quanto non si pensi. L'importante, però, è conoscere le dritte giuste. Ci sono, ad esempio, alcuni **errori** che bisogna evitare.

Errori da evitare quando si prepara la pizza in casa

1. **Farina sbagliata:** per la [pizza](#) fatta in casa non si deve utilizzare una farina troppo forte: va bene una media misura, con contenuto di proteine tra i 10 e i 12 grammi.
2. **Unire sale e lievito:** lievito e sale puri non devono toccarsi, altrimenti il sale rovina l'effetto del lievito. Vanno sciolti entrambi nell'acqua.
3. **Fare riposare poco l'impasto:** l'impasto deve riposare due volte. La prima, subito dopo la composizione (circa due o tre ore), la seconda dopo averlo suddiviso in panetti (tra sei e otto ore).
4. **Manipolare troppo l'impasto:** i panetti vanno lavorati fino a ottenere la forma desiderata, senza impastarli di nuovo. Vanno toccati solo con i polpastrelli.
5. **Sbagliare la teglia:** alla pizza serve molto calore, soprattutto dal basso, quindi l'ideale è una teglia in alluminio sottile, in ferro blu o in pietra refrattaria.
6. **Utilizzare mozzarella troppo umida:** la mozzarella va scolata per bene. Potete tagliarla a fette e lasciarla su uno scolapasta per alcune ore.
7. **Unire subito tutti gli ingredienti:** l'ideale è infornare la pizza solo con il pomodoro e aggiungere la mozzarella soltanto quando la cottura sta per terminare. Gli altri ingredienti vanno uniti a seconda del tempo di cottura.
8. **Sbagliare temperatura:** in casa è opportuno utilizzare la massima temperatura del forno. Fate preriscaldare, prediligendo la modalità statica con calore dal basso. Il forno ventilato rischia di farla seccare.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/gli-errori-da-non-fare-per-una-perfetta-pizza-fatta-in-casa/>

Generato il 13/05/2026