

3 Tipologie di forni per cuocere la pizza

Data: 7 luglio 2021 | Autore: Redazione



Ti sei appassionato all'arte della lievitazione e hai deciso di aprire una pizzeria tutta tua? Il [corso di panificazione](#) può fare il caso tuo! Per svolgere il mestiere del pizzaiolo bisogna avere delle conoscenze di base, sapere come gestire il lievito, le varie tipologie di farine, impostare i metodi di cottura più adeguati e via dicendo. Sono moltissimi i fattori che concorrono alla realizzazione di un'ottima pizza e se vuoi avere davvero successo devi saperti distinguere proponendo un prodotto eccezionale. Al giorno d'oggi infatti di pizzerie ce ne sono parecchie e solo le migliori sopravvivono.

Se nel frattempo vuoi esercitarti però, probabilmente ti starai chiedendo che tipologia di **forno** utilizzare e quali sono le differenze tra quello a legna, a gas ed elettrico. Oggi ti spieghiamo proprio questo, andando a vedere nel dettaglio i vari metodi di cottura possibili per una buona pizza.

#1 Forno a legna

Il **forno a legna** è quello più antico e tradizionale: la prima pizza napoletana è nata proprio con questo tipo di forno e solo in seguito hanno iniziato a comparire anche le altre tipologie. Possiamo dunque affermare che si tratta del migliore, specialmente se il tuo obiettivo è quello di aprire una pizzeria classica napoletana. Devi però considerare anche che il **forno a legna** è il più difficile da gestire: non è dotato di un termometro e la temperatura deve essere dedotta dalle pareti di refrattario, che a mano a mano che si scaldano diventano sempre più chiare. In quanto alla gestione delle tempistiche, il **forno a legna** presenta il grande vantaggio di impiegare pochissimo tempo per cuocere una tradizionale pizza napoletana, che nel giro di 90 secondi è pronta. Di contro, è molto ingombrante e non sempre lo si riesce ad installare in una cucina.

#2 Forno elettrico

Il **forno elettrico** è tra i più semplici da utilizzare perché non richiede una grande esperienza e competenza, ma non consente di ottenere gli stessi risultati di quello a legna. Dotato di termometro proprio come quello di casa, si distingue da quest'ultimo solo per il fatto che quelli professionali per

pizzerie raggiungono temperature notevolmente superiori rispetto a quelli casalinghi. Il **forno elettrico** è consigliato per coloro che intendono aprire una pizzeria al taglio e proporre la pizza in teglia alla romana, mentre non conviene nemmeno prenderli in considerazione se si vuole proporre la classica napoletana.

#3 Forno a gas

Il **forno a gas** può considerare una via di mezzo tra quello elettrico e quello a legna, anche se a dire il vero assomiglia molto più a quest'ultimo. Al giorno d'oggi questo tipo di **forno** è sempre più diffuso nelle pizzerie, perché consente di ridurre notevolmente sia i consumi che i tempi di cottura e permette anche di ottenere dei buoni risultati. Naturalmente, una pizza cotta in un **forno a gas** non è la stessa cosa di quella preparata in un **forno a legna** ma ci va molto vicino e si tratta di un compromesso che vale la pena prendere in considerazione.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/3-tipologie-di-forni-cuocere-la-pizza/128228>

