

# Le ricette di Vincenzo Mascio

SCOPRI LE INFINITE  
POSSIBILITÀ DEI  
DISCHI PRELIEVITATI,  
MOLTIPLICATORI DI  
GUSTO E  
DI CLIENTI

**ADESSO  
PIZZA!**

Vincenzo Mascio

Vincenzo  
Mascio



*Un'ottima base, ingredienti di prima qualità, creatività. È tutto quello che vi serve per realizzare appetitosi snack salati e dolci, da proporre con sicuro successo ai vostri clienti.*

*Un'ottima base sono sicuramente i dischi pizza prelievati di "Adesso Pizza", realizzati utilizzando esclusivamente farine selezionate provenienti da mulini artigianali, in sette varianti di impasti per soddisfare davvero ogni gusto. Con grande attenzione alla genuinità e alla digeribilità, senza conservanti.*

*E con lavorazioni capaci di coniugare le ricette più artigianali con i metodi più moderni e innovativi. Seguite le ricette che ho preparato per voi, o sbizzarritevi nell'inventarne di nuove: vedrete che a partire da una base eccellente potrete sicuramente creare per il vostro locale tanti gustosi snack che moltiplicheranno i vostri clienti!*

Vincenzo Mascio

Vincenzo Mascio

**ADESSO  
PIZZA!**

# Sette impasti. mille idee di menu

## Cos'è il disco prelievitato di Adesso Pizza?

Il Disco Pizza è un disco crudo surgelato realizzato con lievito madre, già prelievitato per 24 ore e parzialmente steso per velocizzare i tempi di decongelazione. Semplice da utilizzare, anche per operatori non esperti. Richiede uno spazio ridotto per la conservazione: ogni disco viene confezionato in busta sigillata.

La cottura della pizza va effettuata a temperature superiori ai 300° C, mentre per le ricette di Vincenzo Mascio, si possono usare dei normali forni.

Tutti gli impasti possono essere usati per tutte le ricette presentate.



**CLASSICO**

Utilizziamo solo farina tipo "0", ideale per l'impasto pizza, mantiene intatte le caratteristiche nutrizionali del grano.



**INTEGRALE**

Farina ricca di elementi nutritivi fondamentali per il nostro organismo, in particolare le fibre, che garantiscono una migliore digeribilità.



**KAMUT® KHORASAN**

Biologica al 100% è nota per le sue caratteristiche sensoriali e nutrizionali, consente una maggiore assimilazione degli amminoacidi, rendendola facile da digerire.



**MULTICEREALI**

È un mix di farina tipo "1" e integrale con farro, segale ed orzo, quest'ultimo utile per le sue proprietà antinfiammatorie.



**CANAPA**

Ricca di proteine e fibre consente di assimilare principi nutritivi importanti per il nostro organismo. Il gusto è piacevole, con un leggero sentore di vegetale. Alta digeribilità.



**FARRO**

Ricca di ferro e fibre. Con alto contenuto di selenio e di acido fitico, che contrastano l'azione dei radicali liberi, i maggiori responsabili dell'invecchiamento.



**RUSTICO**

Con farine di grano macinate a pietra, farina di lupino e tritello di frumento. Notevoli proprietà salutistiche, terapeutiche e dietetiche. Massima digeribilità grazie all'utilizzo di lievito madre.

# L'apertura di un disco prelievitato



Tagliare la busta sigillata.



Aprire la busta.



Il disco è pronto per essere steso.



Girare la busta e posare il disco sulla farina di semola rimacinata.



Staccare il disco dalla busta.

# Le Ricette

CON I DISCHI  
PRELIEVATI  
DI ADESSO PIZZA  
PUOI PROVARE  
1000 SOLUZIONI

LA PIZZA pag 7

LE FOCACCE SALATE pag 8

LE FOCACCINE SOFFICI pag 14

LA PIADINA PIZZA pag 16

I CORNETTI pag 18

LE PIZZETTINE, I PEZZETTI DI FOCACCINA pag 20

LE GIRELLE PIZZA pag 22

SNACK E GRISSINI pag 24

LE FOCACCE DOLCI pag 26

Importante: prima di cuocere, preriscaldare sempre il forno alla temperatura di cottura richiesta.  
I tempi di cottura possono cambiare a seconda della quantità di farcitura usata.

## La Pizza



### Pizza Margherita

Serve 1 disco prelievato, salsa di pomodoro, mozzarella cubettata.  
Utensili: paletta per infornare, cucchiaio per pomodoro, pala per infornare e pala per sfornare,  
bicchiere dosatore per mozzarella, cucchiaio dosatore per pomodoro



Allargare il disco sopra la farina.



Stendere pomodoro.



Aggiungere mozzarella a cubetti.



Infornare 340°C per circa 2 minuti  
(il tempo può variare a seconda della  
farcitura).



# Le Focacce salate



## Focaccia farcita prosciutto e formaggio

Servono 2 dischi prelievitati, salsa di pomodoro, fette di prosciutto cotto da 2-3 mm di spessore, fette di formaggio Emmental (o Leerdammer), farina, sale, olio extravergine, acqua.  
Utensili: carta da forno, rullo buca-pasta o forchetta, pennellino, cucchiaio per pomodoro.

*Prima della cottura ogni disco può essere decorato con semi vari (sesamo, papavero) per differenziare il gusto e dare un aspetto esteticamente diverso ad ogni focaccia.  
Si raccomanda sempre l'utilizzo di verdura fresca.*



Allargare il disco sopra la farina schiacciando i bordi con le dita.



Posizionare il disco sulla carta da forno.



Stendere bene il pomodoro fino al bordo.



Posizionare sopra il primo disco farcito premendo i bordi con le dita.



Passare il rullo buca-pasta o bucare con la forchetta.



Spennellare con acqua.



Coprire di prosciutto fino ai bordi.



Stendere il formaggio Emmental.



Preparare il secondo disco.



Infernare a 200°C per circa 18/20 minuti.



Appena sfornate spennellare leggermente con olio e aggiungere un pizzico di sale.



Tagliare in 4 o 8 pezzi con rotella o forbice. La focaccia è pronta da servire.

# Tutte le Focacce salate



## Focaccia farcita spinaci e mozzarella (con impasto integrale)



Farcire il primo disco con spinaci stufati e mozzarella (anche sui bordi).



Stendere il secondo disco: prima chiuso a metà, per poi aprirlo. Passare il rullo buca-pasta.



Infornare a 200°C per 18/20 minuti. Spennellare leggermente con olio. Tagliare in 4 o 8 pezzi con rotella o forbice.

## Focaccia farcita mediterranea (con impasto canapa)



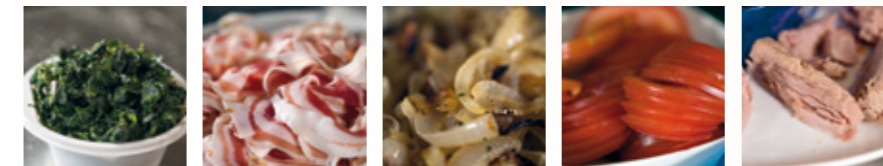
Farcire il primo disco con mozzarella a cubetti, cipolla stufata, pomodori a fette, tonno (anche sui bordi).



Coprire con il secondo disco. Passare il rullo buca-pasta, spennellare con acqua e infornare a 200°C per circa 18/20 minuti.



Spennellare leggermente con olio e aggiungere un pizzico di sale. Tagliare in 4 o 8 pezzi con rotella o forbice.



## Focaccia Veneta



Passare sul primo disco la salsa di pomodoro. Farcire con mozzarella a cubetti, cipolla stufata, pancetta.



Stendere il secondo disco: prima chiuso a metà, per poi aprirlo. Passare il rullo buca-pasta.



Infornare a 200°C per 18/20 minuti. Spennellare leggermente con olio e aggiungere un pizzico di sale. Tagliare in 4 pezzi con rotella o forbice.

## Focaccia farcita alla parmigiana



Tirare gli angoli del primo disco facendolo diventare rettangolare. Passare la salsa di pomodoro condito con origano.



Farcire con mozzarella a cubetti, parmigiano, melanzane grigliate o stufate (fette da 5mm di spessore). Ricoprire con pomodoro e parmigiano.



Coprire con il secondo disco. Spennellare con acqua e infornare a 200°C per circa 18/20 minuti. Tagliare a pezzi.

# Tutte le Focacce salate



## Focaccia farcita crescenza e prosciutto (con impasto integrale)



Tirare gli angoli del primo disco facendolo diventare rettangolare. Spennellare con acqua.



Mettere crescenza a "blocchi".



Farcire con prosciutto cotto.



Chiudere con il secondo disco.



Passare il rullo buca-pasta, spennellare con acqua e infornare a 200°C per circa 18/20 minuti.



Spennellare leggermente con olio e aggiungere un pizzico di sale. Tagliare in 4 o 8 pezzi con rotella o forbice.



# Le Focaccine soffici



## La focaccina soffice con rosmarino (variante: farcire solo con cipolla cruda tagliata fine)

Serve 1 disco prelievitato, rosmarino, sale, olio extravergine, acqua.  
Utensili: carta da forno, pennellino.



Ungere la carta da forno con olio.



Stendere il disco sulla carta da forno.



Bagnare il disco con acqua e fare delle ditate coi polpastrelli.



Spennellare con olio e cospargere di rosmarino.



Infornare per circa 15 minuti a 200°C.  
Appena tolto dal forno spennellare leggermente con olio e aggiungere un pizzico di sale.



Tagliare in due o più pezzi.



## Focaccina soffice con rosmarino con pomodori e olive



Spennellare il disco con acqua e olio e fare delle ditate coi polpastrelli.



Farcire con pomodorini tagliati a fettine, olive verdi snocciolate, origano.



Infornare per circa 15 minuti a 200°C.  
Appena tolto dal forno spennellare leggermente con olio e aggiungere un pizzico di sale.

## Focaccina soffice alle zucchine e pomodorini / prosciutto cotto e crescenza



Farcire con le zucchine fresche leggermente grigliate o stufate in forno con olio e sale.  
Poi i pomodorini tagliati a fettine.



Al posto dei pomodorini cospargere le zucchine con prosciutto cotto e crescenza.



Infornare per circa 15 minuti a 200°C.  
Appena tolto dal forno spennellare leggermente con olio e aggiungere un pizzico di sale.

# La Piadina Pizza



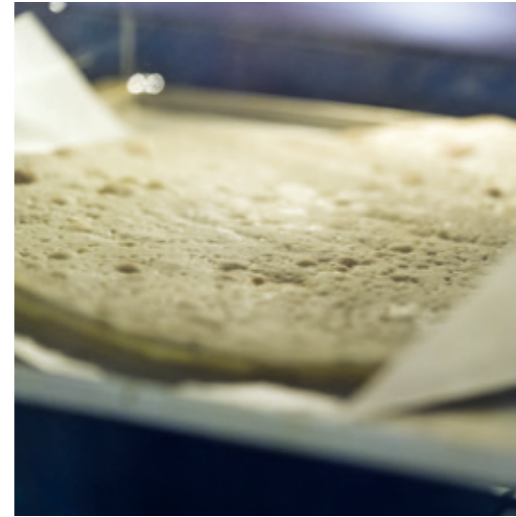
Serve 1 disco prelievato, farina, sale, olio extravergine, acqua.  
Farcitura a piacere.  
Utensili: carta da forno, rullo buca-pasta o forchetta, pennellino.



Allargare il disco e bucare con rullo buca-pasta o forchetta.



Posizionare il disco sulla carta da forno e spennellare con acqua.



Infornare a 200°C per circa 7 minuti (la pasta deve rimanere morbida).



Appena uscita dal forno piegare il disco come una piadina.



Farcire a piacere e piastrarla. Spennellare con olio e piastrare. In assenza di piastra, scaldare in forno.



Tagliare in due pezzi.



# Cornetti

## Cornetti prosciutto e formaggio

Serve 1 disco prelievitato, salsa di pomodoro condita con origano, fette di prosciutto cotto da 2-3 mm di spessore, fette di formaggio Emmental (o Leerdammer), farina, sale, olio extravergine, acqua. Utensili: carta da forno, pennellino, coltello, cucchiaio per pomodoro.



Allargare il disco sopra la farina schiacciando i bordi con le dita.



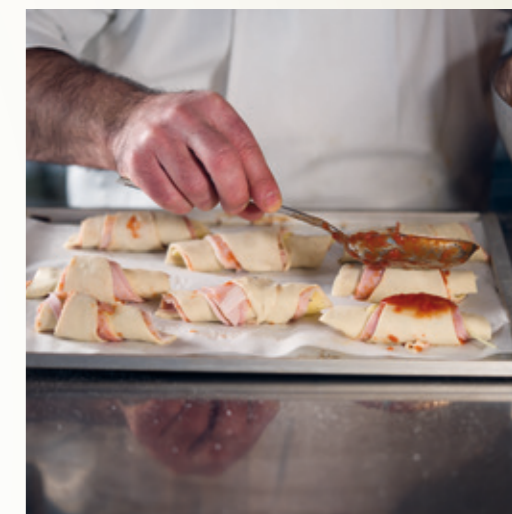
“Sporcare” il disco con la salsa di pomodoro condito con origano.



Arrotolare i triangoli farciti.



Otteniamo dei cornetti che posizioniamo sulla carta da forno.



Mettere (a piacere) sopra i cornetti della salsa di pomodoro.



Farcire con prosciutto e formaggio.



Con il coltello ottenere 8 triangoli.



Infornare a 200°C per circa 10/12 minuti. Girare a metà cottura.



Appena tolto dal forno spennellare leggermente con olio e aggiungere un pizzico di sale.



# Pizzettine



Serve 1 disco prelievitato, salsa di pomodoro, mozzarella a dadini, prosciutto cotto, zucchine, sale, olio extravergine. Utensili: carta da forno, pennellino, coltello, cucchiaio per pomodoro.



Stendere disco su carta da forno oliata e tagliare in 8 spicchi.



Stendere gli spicchi sulla carta da forno oliata della teglia e condire con la salsa pressando con il cucchiaio.



Mettere in forno a 200°C per 5 minuti. Poi farcire a piacere con mozzarella, prosciutto, zucchine...



Rimettere in forno per circa 10 minuti.



Appena tolto dal forno spennellare leggermente con olio.



# Pezzetti di focaccina



Serve 1 disco prelievitato, prosciutto cotto, olive snocciate, pomodorini., zucchine, olio extravergine. Utensili: carta da forno, pennellino, tondo di metallo.



Stendere disco su carta da forno oliata.



Fare dei dischetti vicini tra loro e metterli sulla carta oliata della teglia.



Condire i dischetti con olive, pomodorini, zucchine schiacciate bene nella pasta.



Mettere origano sopra i pomodorini e poi in forno a 200°C per circa 20 minuti. Lasciare "non farcito" qualche dischetto.



Appena tolto dal forno spennellare leggermente con olio e aggiungere un pizzico di sale.



Tagliare a metà i dischetti non farciti e riempire di prosciutto.

# Pizza Girella



## Pizza girella farcita

Serve 1 disco prelievitato, salsa di pomodoro, mozzarella a cubetti.  
Farcitura a piacere. Utensili: spatola da taglio, carta da forno, cucchiaio per pomodoro.



Stessa preparazione della pizza.  
Farcire a piacere.



Arrotolare e tagliare pezzi da 4 cm di lunghezza.



Versare parmigiano e origano.  
Varianti: naturale o rosmarino.



Fare delle ditate con i polpastrelli e tagliare a striscioline.



Disporre sulla carta da forno non oliata e schiacciare un pò le "girelle".



Infernare a 200°C per 10/12 minuti.  
Girare a metà cottura.



# Snack e grissini



## Grissini parmigiano e origano

Serve 1 disco prelievitato, farina, parmigiano, origano, olio extravergine.  
Utensili: carta da forno, pennellino, coltello.



Stendere disco sopra la farina.



Spennellare con olio e mettere sopra la farina.



Versare parmigiano e origano.  
Varianti: naturale o rosmarino.



Fare delle ditate con i polpastrelli e tagliare a striscioline.



Disporre sulla carta da forno.  
Infornare a 200°C per circa 10/12 minuti a seconda della croccantezza che si vuole ottenere.



## Grissini (con impasto rustico)



Stendere disco sopra la farina e "squadrare".  
Spolverare con altra farina.



Tagliare a fettine.



Mettere le fettine sulla carta da forno (già oliata) della teglia. Mettere in forno a 200°C per circa 10/12 minuti a seconda della croccantezza che si vuole ottenere.

## Schiacciatina



Ungere la carta da forno della teglia e posizionare il disco. Ungere con olio e acqua. Tirare il disco sottile, sottile coi polpastrelli.



Tagliare in rettangoli.



Mettere in forno a 200°C per circa 10/12 minuti a seconda della croccantezza che si vuole ottenere.

# Le Focacce dolci



## Focaccina dolce alle mele

Serve 1 disco prelievitato, mele gialle, zucchero semolato, zucchero a velo, sale, olio extravergine, acqua, farina. Utensili: carta da forno, pennellino.



Posizionare il disco sopra la farina e allargarlo fino a 25 cm di diametro. Non troppo sottile.



Posizionare sulla carta da forno della teglia senza olio. Bagnare con acqua e un po' di olio.



Cospargere con zucchero semolato. Tagliare le mele a fettine.



Posizionare il disco sopra la farina e allargarlo fino a 25 cm di diametro. Non troppo sottile.



Posizionare il disco sulla carta da forno della teglia senza olio. Spennellare con acqua e olio.



Disporre le fette di pera disordinatamente.



Disporre le mele lasciando 5 mm di bordo.



Pressare le fette. Cospargere di zucchero semolato e infornare a 200°C per circa 20 minuti.



Cospargere di zucchero a velo e tagliare a fette.



Infornare a 200°C per circa 20 minuti.



Sfornare, coprire di nutella con un cucchiaio e cospargere di zucchero a velo.



Tagliare a fette.



**MASTER GENIUS CHEF**  
il forno perfetto per cuocere anche  
gli impasti crudi in soli due minuti  
e in spazi molto ridotti.

