# 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 panificazionepuò 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**si 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