



**Ricetta N. RE001565**

**Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 15:59**

**da LAURA ANSALONE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## A' Scarpariello

Pizza del territorio campano... sia per la preparazione che per gli ingredienti del nostra terra.

Tempo di preparazione: 72 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

kg 1 di farina Molino laquone macina a pietra Multicereali ( segale, farro, Kamut, avena, lino)

kg. 1.100 ( idratazione 110% ) di acqua 4°

kg 1 di mix Pala Molino laquone

g 5 di lievito secco

g 200 di acqua (totale idratazione impasto 65% ) t.4°

g.50 di sale rosa dell'Himalaya

g 50 di olio EVO

panetto pizza da g 270

g 100 sugo cotto cilentano

n. 10 foglie di basilico

g 120 fiordilatte di Agerola

g 20 olio extra vergine d'oliva del Cilento DOP

g 5 origano di montagna

g 25 scaglie di cacioricotta cilentana

### Prodotti utilizzati

Farine laquone mix Pala (farina 0, Soia, Semola, Multicereali Macina a pietra con segale, farro, Kamut)

Pomodoro Fiaschello Battipagliese (associazione ARKOS )

Origano selvatico di montagna

Fiordilatte di Tramonti Antica Latteria di Tramonti

Olio extra vergine d'oliva del Cilento DOP

Cacioricotta cilentana Caseificio Chirico

### Strumenti di cottura

Tegame di creta x alte temperature , forno a legna/gas

### Preparazione

Preparare l' idrolisi inserendo nell'impastatrice a forcella kg 1 di farina macina a pietra Multicereali (segale, farro, kamut, avena, lino ), far ossigenare per qualche minuto poi aggiungere a filo con la macchina in movimento kg 1.100 (idratazione 110%) di acqua 4° per 10 minuti fino ad ottenere una pastella. Far riposare il composto idrolitico per 24 ore in modo da attivare i processi enzimatici della scomposizione degli amidi senza l'utilizzo di lieviti. Trascorse le 24 ore inserire all'interno dell' impastatrice kg 1 di mix Pala precedentemente ossigenata con g 5 di lievito secco, con la macchina in movimento in 1° velocità aggiungere a filo altri g 200 di acqua ( totale idratazione impasto 65%) t.4°. Appena formata la massa a spicchi inserire g 50 di sale rosa dell'Himalaya, al totale assorbimento aggiungere g 50 di olio EVO, attivare la 2°

velocità dell'impastatrice fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo: lasciare la massa in macchina per 15 minuti quindi effettuare una ventilazione e tirar fuori l'impasto ( temp. impasto 24° ), che andrà chiuso nella pellicola alimentare e riposto in frigo t.4° per 24 ore, in modo da attivare l'ossigenazione controllata. Trascorse le 24 ore formare i panetti da g 270 che saranno di nuovo riposti in t.c. 4° per 24 ore. Tirar fuori dal frigo a t.a. almeno 6 ore prima dell'utilizzo. La tecnica dell'idrolisi ci permette di migliorare il gusto, i profumi , la digeribilità del prodotto finale.

Stendere il disco pizza in un diametro cm 33 e condire con macchie di sugo cotto cilentano (precedentemente cotto in un tegame di creta all'interno del forno a legna a 200° per 30/40 minuti con le varie spezie), apporre una decina di foglie di basilico e le listarelle di fiordilatte di Tramonti, un pizzico di origano di montagna ed un generoso filo d'olio EVO Cilentano. Infornare il disco pizza condito in forno a gas/legna a 350° e cuocere. All'uscita del forno aggiungere delle scaglie di cacioricotta cilentana ed un ciuffo di basilico fresco e servire!

#### **Vino consigliato**

Birra artigianale Agrado (Birrifico artigianale Gloriente ): ambrata D'Abbazia non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia