



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001834

Registrata in data 22 Nov 2017 alle ore 10:33

da ALFONSO ESPOSITO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Margherita di Battipaglia

L'idea della "Margherita di Battipaglia" nasce dall'intenzione di accomunare i prodotti della mia terra con la pizza: l'ormai noto datterino giallo e la mozzarella di bufala. Il primo infatti, rappresenta un punto fondamentale per la pizza e per la storia del pomodoro stesso, che sappiamo essere in origine di colore giallo. Questo colore rappresenta quindi la tradizione, la storia e il nome della città Battipaglia. Battipaglia deriva infatti dall'attività di battitura della paglia che in contadini effettuavano in passato. La scelta di questo nome proviene dal mio amore per la semplicità e per le antiche tradizioni.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

1.8 kg di farina tipo 00

1 Lt di acqua

50 g di sale

lievito q.b.

60 g passata datterino giallo di Battipaglia Così Com'è

70-80 g c.a. di mozzarella di bufala campana

Olio Evo q.b.

Riduzione di basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Passata datterino giallo di Battipaglia Così Com'è

Mozzarella di bufala Campana

Olio evo q.b.

Riduzione di basilico

Strumenti di cottura

Pala e forno a legna

Preparazione

Impastare la farina con acqua, sale e lievito e far lievitare.

Una volta realizzato l'impasto bisogna lasciarlo riposare per c.a. 2 ore sul banco del laboratorio a "massa unica" coprendolo con un panno umido.

Successivamente procedere con lo staglio dei panetti di 270 g cadauno e lasciarli riposare per altre 8 ore nell'apposito contenitore.

Una volta che la pasta è ben lievitata procedere con l'apertura del disco di pasta. La fase successiva consiste nell'adagiare la passata di pomodoro giallo e in seguito la mozzarella di bufala. Facendosi aiutare dal fornai: trasferire la pizza sulla pala e infine infornarla.

Lasciare cuocere per 60-90 c.a. secondi alla temperatura di 420-430 c.a. All'uscita disporre la riduzione di basilico sulla pizza con olio evo.

Vino consigliato

Angelo Poretti Bock rossa n.8