



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002577 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ott 2018 alle ore 14:06

da FILIPPO ROSATO

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

Parmigiana Party

#parmigianaparty: the idea of this pizza was born a day thinking on my childhood life.

I remember I used to go from my own town to next town(3000 people max) by scooter to eat a special pizza called "Parmigiana" in a really small place.

At that time I even didn't understand what was a vegan diet. So usually I had that, on normal recipe, so no Vegan.

As soon as I found out I was lactose intolerant, The "Parmigiana" pizza got just a far dream for me.

After ages, got in my mind to find again that flavour on a vegan pizza.

Suddenly was born "Parmigiana Party" the first Vegan differently Neapolitan pizza with this topping: Margherita, smoked rice mozzarella, fried aubergine, crumbled soya sausages, basil ,nutritional yeast and... a good crumbled piece of Vegan Neapolitan Aubergine Parmigiana .

Today it got on the 2nd position on our top 5 best pizzas ever, just a step down of our Margherita and It is A Finalist Pizza of the National Pizza Award 2018.

It can be called just pizza... It was and it is a dream.

Tempo di preparazione: 30 ore

Ingredienti per 6 persone

Impasto:

800 g Farina 00 debole W250

170 g Farina tipo 2 con germe di grano

30 g lievito madre

27 g sale

0,2 g lievito secco di birra

650 g acqua.

Topping:

700 g Pomodoro San Marzano

400 g Mozzarella di Latta di riso integrale affumicata

100 g Mozzarella di latte di riso Integrale

n. 3 Salsicce di tofu speziato

n. 4 Melanzane medie

Lievito Nutrizionale a scaglie q.b.

Basilico q.b.

100 g di farina di riso o frumento

1 lt di olio di semi di girasole.

Strumenti di cottura

Forno a legna /gas, teglia da forno 3 cm alta 30x30cm, friggitrice o pentola alta.

Preparazione

Impasto: mettere la farina in impastatrice e lasciarla girare per ossigenare, aggiungere il lievito secco e il lievito madre e 80% dell'acqua richiesta per la ricetta. Portare al punto di pasta e aggiungere il sale. Inserire l'acqua restante nell'impasto inserendo la seconda velocità alla macchina. Chiudere l'impasto dopo circa 15 minuti totali ad una temperatura di 23°.

Lasciare l'impasto in massa per 12 ore a TA, formare i panetti da 280/300 g, lasciarli per 2 ore a TA inserire in frigo per altre 10 ore. Togliere in panetti dal frigo infornare dopo circa 1 o 2 ore.

Parmigiana vegana: tagliare le melanzane a fette spesse 2 o 3 mm. Aggiungere il sale e aspettare che le melanzane rilascino l'acqua. Tamponarle con un po' di carta assorbente e infarinarle. Versare l'olio in friggitrice (oppure in una pentola alta) e portare a temperatura. Friggere le fette di melanzane, prendere la teglia da forno, porre uno strato di pomodoro (precedentemente salato a piacere) sottile e cominciate con uno strato di melanzane, uno di pomodoro, qualche pezzetto di mozzarella di latte di riso integrale, una spolverata di lievito nutrizionale, qualche foglia di basilico. Ripetere per tre strati. Infornare a forno preriscaldato 180° per 20/25 minuti.

Pizza finale: stendere il disco di pasta maturo, stendere il pomodoro (in quantità non eccessiva), aggiungere qualche fetta di mozzarella di latte di riso affumicata, distribuire un generoso pezzo di parmigiana sulla pizza e sbriciolare a frigoli la salsiccia di tofu. Cuocere in forno a temperatura 460/480°. Finire con una spolverata di lievito nutrizionale e basilico.

La ricetta ha partecipato a:

National Pizza Award London 2018