



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002406 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Lug 2018 alle ore 10:02**

**da DAVIDE CIVITIELLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pezzotto 2.0

Una pizza bella e sostanziosa, ma nello stesso momento con ottimi accostamenti, pizza con cornicione ripieno di ricotta alla menta ed al centro zucchine fritte, fior di latte, menta e in uscita il pecorino bagnolese.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Primo impasto ore 10,30 tempo totale 25 minuti per 1 lt di acqua a 15°

45-50 g di sale fino marino sono legati alla temperatura esterna e interna

30 g lievito madre in polvere (Criscito) Caputo

1,6-1,7 kg di farina Caputo Blu Pizzeria

n.b. i g di lievito di birra fresco e lo starter sono legati alla temperatura esterna e temperatura media interna PV in tutta la giornata e la notte.

### Farcitura

100 g ricotta alla menta

60 g di fior di latte

60 g di zucchine fritte

menta q.b.

10 g di pecorino bagnolese.

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo Blu Pizzeria, Ricotta Caseificio Sorì, Fiordilatte Sorì

### Strumenti di cottura

Pala Napoletana di G-Metal, Ruotino G-Metal

### Preparazione

#### Preparazione

#### Impasto

In acqua a temperatura mettere il sale far girare per 5 minuti, poi lievito madre in polvere e metà della farina, far girare 5 minuti, poi sbriciolate il lievito di birra e aggiungere il resto della farina e far girare 10 minuti circa quindi controllare il punto di pasta. La temperatura finale della pasta non deve superare i 22°.

Alzare la pasta dall' impastatrice, e formare delle pagnotte grandi poi mettere in madia con sotto tovaglia TNT leggermente infarinata.

Con il termometro controllare che la temperatura sia tra 22° e i 24°

Prima lievitazione e maturazione della pasta in madia circa 12 ore.

Stagliare a 260 g ore 23 dello stesso giorno in tavole per continuare lievitazione e maturazione per altre 12 ore.

Pasta pronta per l'uso ore 12 circa per il pranzo del giorno successivo un totale di 24 ore circa.

### Farcitura

Con l'apposita stecca prendere un panetto dalla tavola, infarinarlo e stenderlo con le mani, dandogli la caratteristica forma circolare pari al diametro del piatto da portata.

Condire la pizza con ricotta alla menta, chiudere il cornicione in senso orario, mettere le zucchine al centro, mettere il fior di latte e menta. Disporre la pizza sulla pala da forno allargandola fino a che raggiunga un diametro di circa 26/28 cm. Infornare e lasciar cuocere, portandola a una cottura omogenea. Sfornare, aggiungere le scaglie di pecorino bagnolese ed un filo di olio evo e servire.

**Vino consigliato**

Vino Greco di Tufo Cantina Mastroberardino