



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002009 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Mar 2018 alle ore 09:15

da ALESSIO CUTINO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza baccalà e puntarelle alla romana

È la mia versione di un piatto molto gustoso che a me piace moltissimo... non resta che chiudere gli occhi ed assaporarne il gusto ! L'attesa non è mai vana !

Tempo di preparazione: 100 ore

Ingredienti per 4 persone

1,2 kg di farina Tipo 1
80% di idratazione
2 g di lievito

Farcitura

500 g baccalà Islanda
20 g di sale
n. 2 cucchiaini d'olio
150 g di puntarelle
n. 3 alici (io ho scelto quelle di Cetara)
n.1 tarallo napoletano
zest di limoni di Sorrento
olio evo
n. 2 spicchi d'aglio

Prodotti utilizzati

Farina Petra 3
Olio evo Cilento dop Torretta
Alici di Cerata az. Delfino
Tarallo di Leopoldo
Limone di Sorrento
Baccalà Islanda.

Strumenti di cottura

Forno di casa mia ma con teglia forata.

Preparazione

6 ore prima di informare preparare l'intingolo per le puntarelle con olio evo, aglio tagliato a spicchi grandi e alici finemente sminuzzate. Inserire in una ciotola e girare il composto per amalgamarlo con un po' di succo di limone (basta mezzo limone) e lasciare riposare il composto.

Impastare nella madia 1,2 kg di farina con 80 cl di acqua e 20 g di sale , e 2 cucchiaini di olio. Sciogliere 2 g di lievito (io metto quello umido) in 16 cl di acqua tiepida e aggiungere successivamente all'impasto per raggiungere l'80% di acqua totale. Ovviamente l'impasto non deve colare acqua ma deve essere ben idratato. Far riposare l'impasto per 2 ore e poi metterlo in frigo in una ciotola spaziosa per 92 ore ricoperto da un panno umido. Alla 94esima ora fare i panetti da 280/300 g circa e riporli a temperatura 18°/20° per favorire lo sviluppo della massa e la lievitazione finale.

2 ore prima pulire il baccalà eliminando le spine e tagliarlo grossolanamente, riporre in una ciotola con olio evo,

mescolare bene e lasciar riposare . Mezzora prima di infornare condire le puntarelle con l'intingolo eliminando l'aglio e lasciar riposare... abbiamo quasi fatto! Adesso stendere la pizza e aggiungere il baccalà con un filo d'olio quindi infornare per 10 minuti (a 250°) all'uscita riporre le puntarelle sul baccalà e grattugiare il tarallo napoletano sopra le puntarelle e per finire grattugiare il limone di Sorrento! Chiudere gli occhi e mordere!

Vino consigliato

Cecu d'la biunda Roero Arneis DOCG 2016 di Monchiero Carbone