



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002144 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Mag 2018 alle ore 09:38**

**da ENRICO ZAMBARDINO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Pizza Hamburger

E' il classico panino da hamburger, fatto con l'impasto della pizza in teglia con un'idratazione all'80 %. Quindi avremo la croccantezza della scrocchiarella romana, e la sua leggerezza e ampia alveolatura.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 10 persone

Impasto:

800 g acqua

2 g lievito di birra

1 kg farina di media forza 220/240

25 g sale

30 g olio extravergine di oliva.

Farcitura estiva:

parmigiana scomposta

n. 1 fetta di mozzarella di bufala Campana

n.1 fetta di melanzana grigliata e condita con olio e sale

n.1 fetta di pomodoro di Sorrento sormontato da basilico fresco.

Farcitura invernale:

hamburger di chianina

pomodoro di Sorrento

provola affumicata

scorza di limone grattugiata

n. 1 melanzana sott'olio.

Poi fate spaziare la vostra fantasia, sempre con prodotti di qualità e soprattutto di stagione.

### Strumenti di cottura

Forno con pietra refrattaria, o casalingo con pietra acquistata a parte, teglia possibilmente in ferro.

### Preparazione

Per l'impasto: sciogliere il lievito nell' acqua a temperatura ambiente, inserire gradualmente la farina setacciata e quando si sarà formata la maglia glutinica, quindi avremo ottenuto un panetto liscio, inseriremo il sale. Impastare fino a quando non si riformerà la maglia glutinica.

A questo punto inserire l'olio continuando ad impastare fino a quando non sarà assorbito totalmente dall'impasto.

Far puntare l' impasto sul tavolo di lavoro coperto da una pellicola, per almeno 40/50 minuti a temperatura ambiente dando ogni 20 minuti, delle pieghe di rinforzo.

Mettere l' impasto in un contenitore unto con olio evo e metterlo in frigo per 24 ore.

Trascorse le 24 ore toglierlo dal frigorifero e lasciarlo almeno un paio d'ore a temperatura ambiente.

Quindi trascorse le 2 ore lo possiamo stendere in una teglia unta.

Cospargere la superficie di olio e con un coppapasta di circa 8 cm di diametro, coppare tutta la teglia fino a tagliare l' impasto.

Mettere la teglia nel forno riscaldato a 250/300°C e al massimo della temperatura che raggiunge il vostro forno cuocerla

per circa 12/18 min.

Una volta cotta staccare i dischetti di pizza coppati e a coppia farcirli a vostro piacimento.

**Vino consigliato**

Birra artigianale di frumento o vino bianco fresco.