



Ricetta N. RE002143 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Mag 2018 alle ore 16:17

da VINCENZO FARINA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Ricordi d'estate

Questa pizza è il risultato di un attento lavoro e studio di vari ingredienti, accostati tra loro perché frutto di ricordi collegati alla mia infanzia. Il colore intenso dei vari pomodori, il verde del basilico mi fanno pensare alle conserve che di solito di fanno d'estate al meridione; la menta accostata al basilico regala al palato il senso del fresco estivo delle bibite consumate sul lungomare di Napoli, i pomodori secchi riempiono di una grande golosità il palato. Che dire ogni boccone ricorda il mare, la campagna, il sole e l'umido dei posti di mare, il Sud Italia in tutte quelle che sono le sue sfumature estive.

Tempo di preparazione: 24 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina Caputo 00

Acqua 0,650L

Sale 32/36 g

Lievito di birra 0,02 g

Farcitura:

Ricotta 600 g

Basilico 40 g

Menta 20 g

Pomodori secchi n.20 pezzi

Datterino giallo 600 g

Piennolo del Vesuvio 200 g

Pomodoro al grappolo 2 kg

Sale e pepe q.b.

Olio Extra Vergine q.b.

Prodotti utilizzati

Datterini gialli Cosìcomè, piennolo del Vesuvio Officina Vesuviana, ricotta di bufala Casa Rossopomodoro, pomodori secchi Conserva Rossopomodoro, Farina Caputo 00 (sacco Rossopomodoro)

Strumenti di cottura

Friggitrice 180°

Preparazione

Ore 10:00

Mettere nell'impastatrice acqua a temperatura 4°, versare il 70% della farina totale e avviare l'impastatrice per 6 minuti; lasciare riposare per 4/5 ore e al termine delle stesse aggiungere la restante parte della farina contemporaneamente al lievito, avviare per 12 minuti il meccanismo impastante e aggiungere il sale entro i primi due minuti, terminato il ciclo di impastatura verificare la temperatura che non deve superare i 22°.

Ore 15:00

Raccogliere l'impasto totale praticando delle pieghe e adagiando lo stesso nella madia (ricoperta da un telo tnt bianco

spolverato di farina o in alternativa alla madia si può utilizzare un contenitore in plastica unto d'olio entrambi rigorosamente chiusi per far sì che l'impasto non si secchi a contatto con l'aria).

Ore 22:45 procedere alla stagiatura dell'impasto in piccoli panetti da circa 270 g posizionati in appositi contenitori da pizzeria e lasciare riposare per le restanti 12 ore tenendo conto che la lievitazione subisce influenze di temperatura in base alle stagioni quindi l'impasto potrebbe necessitare di un lieve aumento o diminuzione di tempo per essere effettivamente pronto per la stesura della pizza.

Marmellata di pomodori: sbucciare i pomodori e tagliarli in piccole parti mettere a riposo con lo zucchero in un tegame coperto per 2 ore. Passato il tempo di riposo mettere il cottura per 1,30/2 ore e aggiungere a metà cottura la scorza grattugiata di mezzo limone .

Ricotta aromatizzata menta e basilico: sbollentare basilico e menta per 60 secondi, scolare e passare le erbe aromatiche in acqua e ghiaccio così che mantengano il verde brillante, usare un frullatore a immersione per amalgamare la ricotta con il basilico e la menta e riporre in frigo per addensare pronta in un sac a poche.

Preparazione dei datterini gialli: mettere in padella abbondante olio e aglio e avviare il soffritto a cui aggiungiamo i datterini gialli che prenderanno l'aroma del soffritto (20/30 minuti di cottura)aggiungeremo poi verso la fine cottura basilico fresco .

Mise en place: prendere un panetto con l'apposito utensile da pizzeria, stendere il panetto con l'aiuto di poca farina cercare di dare allo stesso una forma più rotonda possibile, passare alla frittura in abbondante olio caldo (180°) cercando di dare alla pizza una cottura dorata su entrambi i lati, asciugare l'olio in eccesso con carta assorbente e procedere alla farcitura.

Vino consigliato

Chardonnay , prosecco , Franciacorta