



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003116 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 29 Ago 2019 alle ore 11:04**

**da MASSIMILIANO FARINA**

**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**

## Ai piedi del Vesuvio

Questa pizza è stata creata con ingredienti tipici campani che seppur siano distanti nel gusto tra loro, combinandosi creano un'armonia e una gioia per il palato. L'idea è partita da una semplice cipolla alifana, un ingrediente base nella cucina e già presente sul nostro territorio dall'Impero Romano, utilizzata all'epoca come moneta di scambio e grazie alla quale, ho cercato di creare un mix perfetto di sapori di origine campana, per donare la giusta importanza alla mia pizza e alla mia terra.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 2 persone

Impasto:

500 g Farina caputo rossa (Molino Caputo)

300 ml Acqua fredda

25 g Sale fino iodato

0,2 g Lievito di birra

Condimento e farcitura :

110 g Datterini gialli in succo

80 g Provola di Agerola

150 g Cipolla di alife

100 ml Vino Lacryma Christi rosso dop

q.b. Zucchero semolato

q.b. Sale fino iodato

80 g Guanciale di maialino nero Casertano

q.b. Basilico fresco in foglie

q.b. Olio

### Strumenti di cottura

Gli strumenti che ho utilizzato sono:

Forno a legna alimentato con faggio e quercia

Forno elettrico

Pentola anti aderente

Padella

### Preparazione

Preparazione impasto: mettere nell'impastatrice tutta la farina con 240 ml di acqua fredda e fare girare per 5 minuti in modo da fare un pre-impasto e farlo riposare per 3 ore, in modo che possa scindere gli zuccheri in esso presenti. Dopo di che, aggiungere il lievito e far girare l'impasto per 2 minuti alla minima velocità e successivamente 10 minuti alla velocità aumentata, quando mancano 6 minuti dalla fine, aggiungere il sale e l'acqua restante a filo, in modo da farlo assimilare lentamente.

Quando il processo di lavorazione è terminato, togliere l'impasto dalla macchina e fare una palla unica, adagiandola, in una madia di legno; lasciandola poi riposare per 12 ore.

Al termine delle ore necessarie di riposo, rimuovere l'impasto dal suo contenitore, stagliarlo, formando palline da 270 grammi e lasciarlo lievitare per altre 10 ore.

Preparazione salsa di pomodorini gialli: prendere una pentola e aggiungere un filo d'olio con uno spicchio di aglio scamiciato e farlo dorare, successivamente, abbassare la fiamma ed aggiungere nella pentola i pomodorini ( lasciandone un paio per la guarnizione della pizza ) e aggiungere un pizzico di sale con qualche foglia di basilico.

Lasciar cuocere la salsa di pomodorini gialli per circa 1 ora controllandoli e girandoli di tanto in tanto.

Preparazione cipolla caramellata: mettere in una padella antiaderente il vino Lacryma Christi e far evaporare l'alcol presente in esso, aggiungere la cipolla di Alife precedentemente tagliata a rondelle non troppo spesse e lasciarle cuocere aggiungendo un pizzico di sale e zucchero in modo da farla caramellare.

Preparazione guanciale di maialino nero: prendere il guanciale e rimuovere la cotenna, tagliandolo con l'ausilio dell'affettatrice ad uno spessore di circa 1,5 millimetri ed adagiarlo su una teglia con la carta forno e infornare per circa 1,5/2 ore ad una temperatura di 100° gradi.

Realizzazione della pizza: stendere il panetto di impasto lievitato formando un cerchio e cercando di mantenere l'aria nel bordo, successivamente tramite un cucchiaino spargere la salsa di pomodorini gialli e mettere la provola precedentemente tagliata, dopo di che, aggiungere un filo di olio ed infornare nel forno a legna ad una temperatura circa di 400/410° per circa 75 secondi, aggiungere il guanciale e la cipolla caramellata come più si è ispirati e lasciarla cuocere per altri 15 secondi, sfornare la pizza e terminare di farcire aggiungendo qualche pomodorino giallo (tenuto da parte precedentemente) e qualche fogliolina di basilico.

### **Vino consigliato**

Il vino consigliato per questa pizza é un Lacryma Christi Rosa DOC