



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000722

Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 10:39

da GAETANO GIGLIO

AmatriciaMia

Quanto è bona l'amatriciana, me farei sempre du piatti alla vorta. Uno dei piatti dell' eccellenza italiana riproposti a mio modo sulla pizza. Ecco che appunto non e' amatriciana ma AmatriciaMia.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per 280 g di panetto pizza

170 g farina

110 ml acqua

5,5 g sale

0,20 g lievito di birra

Farcitura

Pomodoro San Marzano passato 80 g

Provola

Pepe

Una manciata di pomodorini saltati in padella con olio e basilico

Polvere di cipolla

100 g pancetta frita

Parmigiano reggiano

Pecorino romano

Olio evo.

Preparazione

Calcolare le varie temperature per il coefficiente e mettere nella planetaria la farina ed il lievito, attivare la macchina per ossigenare la farina e per cominciare con la riproduzione dei lieviti, giusto 1 minuto e si inizia con il versare circa l'80% dell'acqua fino a quando l'impastatrice non raccoglie il tutto, procedere con la restante acqua con un versamento lento e controllato per far sì che l'impasto inizi ad incordarsi e ad accettare tutta l'acqua, quando l'impasto è quasi chiuso, aggiungere il sale facendolo raccogliere interamente magari con l'ausilio di poca acqua rimasta dalla precedente operazione.

Attivare la seconda velocità per 1, 2 minuti e fermare l'impastatrice non appena abbiate raggiunto la temperatura precedentemente calcolata in fase di iniziazione dell'impasto.

In base al tipo di idea di risultato, e scuole di pensiero, potete tenere l'impasto a riposare e maturare in madia a temperatura controllata o già formando i panetti. L'importante sarà rispettare la scheda tecnica della propria farina per far sì che l'impasto possa raggiungere la maturazione necessaria per rendere il prodotto digeribile e leggero.

Una volta atteso il tempo necessario, schiacciate il panetto, schiaffeggiatelo per allargarlo e dargli forma, condite la pizza con pomodoro, provola, polvere di cipolla, pepe nero e basilico, trasferitela su una pala adeguata alla grandezza della vostra pizza (pizza 33 cm, pala 36 cm) infornate a 480° e max 60 secondi ed avrete la vostra pizza dorata, fragrante e soprattutto cotta.

All' uscita completare con pancetta frita, pomodorini saltati in padella, parmigiano e pecorino, olio evo.