



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002213 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Giu 2018 alle ore 16:54

da CIRO CASCELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

A pizz ra nonn

Una pizza fatta con un impasto alla napoletana (diretto) ad alta idratazione al limite della lavorabilità con un blend di farine Caputo di media forza ed a d'alto assorbimento idrico l'impasto subisce un procedura di lunga lievitazione per garantire una sofficità e una leggerezza di alto livello. Dopodiché riposo in massa sul banco da lavoro per 2 ore e poi si procede allo staglio dei panetti di circa 270°-280° si fanno lievitare per 6 ore a temperatura ambiente circa 18°-20° poi per altre 16 ore a temperatura controllata di 5°.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 8 persone

Impasto:

1,300 g di farina 00

1 lt acqua

50 g di sale artigianale di Trapani

lievito madre (se non si è in possesso del lievito madre 2 g di lievito di birra)

200 g Genovese fatta in casa vecchia maniera con cipolle dorate e carne di manzo

80 g provola affumicata

20 g scaglie di Parmigiano Reggiano

olio extravergine q.b.

basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Genovese fatta con cipolle dorate e carne di manzo, provola affumicata, basilico, olio extravergine, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Strumenti di cottura

Pala per infornare e pala per la cottura, forno a legna.

Preparazione

Una pizza fatta con un impasto alla napoletana (diretto) ad alta idratazione al limite della lavorabilità con un blend di farine Caputo di media forza ed a d'alto assorbimento idrico. L'impasto subisce un procedura di lunga lievitazione per garantire una sofficità e una leggerezza di alto livello. Dopodiché riposo in massa sul banco da lavoro per 2 ore e poi si procede allo staglio dei panetti di circa 270, 280 g, si fanno lievitare per 6 ore a temperatura ambiente circa 18-20° poi per altre 16 ore a temperatura controllata di 5°. Stendere accuratamente il panetto di pizza e successivamente spalmare delicatamente la genovese sulla pizza e sbriciolare circa 20 g di carne sopra il disco di pasta, aggiungere provola, basilico, olio e scaglie di Parmigiano Reggiano.

Vino consigliato

Birra

La ricetta ha partecipato a:

Niente