



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001565

Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 15:59

da LAURA ANSALONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

A' Scarpariello

Pizza del territorio campano... sia per la preparazione che per gli ingredienti della nostra terra.

Tempo di preparazione: 72 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto

kg 1 di farina Molino Iaquone macina a pietra Multicereali (segale, farro, Kamut, avena, lino)

kg. 1.100 (idratazione 110%) di acqua 4°

kg 1 di mix Pala Molino Iaquone

g 5 di lievito secco

g 200 di acqua (totale idratazione impasto 65%) t.4°

g.50 di sale rosa dell'Himalaya

g 50 di olio EVO

panetto pizza da g 270

g 100 sugo cotto cilentano

n. 10 foglie di basilico

g 120 fiordilatte di Agerola

g 20 olio extra vergine d'oliva del Cilento DOP

g 5 origano di montagna

g 25 scaglie di caciocotta cilentana

Prodotti utilizzati

Farine Iaquone mix Pala (farina 0, Soia, Semola, Multicereali Macina a pietra con segale, farro, Kamut)

Pomodoro Fiaschello Battipagliese (associazione ARKOS)

Origano selvatico di montagna

Fiordilatte di Tramonti Antica Latteria di Tramonti

Olio extra vergine d'oliva del Cilento DOP

Caciocotta cilentana Caseificio Chirico

Strumenti di cottura

Tegame di creta x alte temperature , forno a legna/gas

Preparazione

Preparare l'idrolisi inserendo nell'impastatrice a forcilla kg 1 di farina macina a pietra Multicereali (segale, farro, kamut, avena, lino), far ossigenare per qualche minuto poi aggiungere a filo con la macchina in movimento kg 1.100 (idratazione 110%) di acqua 4° per 10 minuti fino ad ottenere una pastella. Far riposare il composto idrolitico per 24 ore in modo da attivare i processi enzimatici della scomposizione degli amidi senza l'utilizzo di lieviti. Trascorse le 24 ore inserire all'interno dell' impastatrice kg 1 di mix Pala precedentemente ossigenata con g 5 di lievito secco, con la macchina in movimento in 1° velocità aggiungere a filo altri g 200 di acqua (totale idratazione impasto 65%) t.4°. Appena formata la massa a spicchi inserire g 50 di sale rosa dell'Himalaya, al totale assorbimento aggiungere g 50 di olio EVO, attivare la 2°

velocità dell'impastatrice fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo: lasciare la massa in macchina per 15 minuti quindi effettuare una ventilazione e tirar fuori l'impasto (temp. impasto 24°), che andrà chiuso nella pellicola alimentare e riposto in frigo t.4° per 24 ore, in modo da attivare l'ossigenazione controllata. Trascorse le 24 ore formare i panetti da g 270 che saranno di nuovo riposti in t.c. 4° per 24 ore. Tirar fuori dal frigo a t.a. almeno 6 ore prima dell'utilizzo. La tecnica dell'idrolisi ci permette di migliorare il gusto, i profumi , la digeribilità del prodotto finale.

Stendere il disco pizza in un diametro cm 33 e condire con macchie di sugo cotto cilentano (precedentemente cotto in un tegame di creta all'interno del forno a legna a 200° per 30/40 minuti con le varie spezie), apporre una decina di foglie di basilico e le listarelle di fiordilatte di Tramonti, un pizzico di origano di montagna ed un generoso filo d'olio EVO Cilentano. Infornare il disco pizza condito in forno a gas/legna a 350° e cuocere. All'uscita del forno aggiungere delle scaglie di cacioricotta cilentana ed un ciuffo di basilico fresco e servire!

Vino consigliato

Birra artigianale Agrado (Birrificio artigianale Gloriente): ambrata D'Abbazia non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia