



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000830**

**Registrata in data 03 Nov 2016 alle ore 13:40**

**da GAETANO GIGLIO**

## Autunno Genzanese

I funghi galletti o i porcini di Rocca di Papa, la porchetta del chioschetto ad Ariccia, le caldarroste preparate nel camino dagli abitanti di Genzano, un bel Velletri Rosso Doc e la serata autunnale d'eccellenza passava così ai Castelli Romani. Così nasce l'Autunno Genzanese per farvi respirare l'atmosfera dei Castelli, qui in Campania, aria che ho respirato alla mia ultima tappa laziale prima di tornare definitivamente a Napoli, mia città nata.

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

Per la farcitura

70 g funghi galletti

100 g provola

una manciata di parmigiano reggiano

70 g di porchetta di Ariccia

2/3 caldarroste sgusciate

olio evo.

Opzionali, foglioline di alloro e/o marmellata di pomodoro San Marzano

### 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. Stendere il panetto pizza e condirlo con funghi galletti (o porcini), provola e parmigiano reggiano. All'uscita completare con porchetta di Ariccia, caldarroste sgusciate olio evo e foglioline di alloro. Consiglio di provare una seconda versione con l'aggiunta di marmellata di pomodoro San Marzano.

### Vino consigliato

Velletri Rosso Doc, Frascati Superiore DOCG