



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000595

Registrata in data 16 Giu 2016 alle ore 15:30

da DAVIDE CIVITIELLO

Battipagliese

Una pizza dal sapore delicato, ingredienti e profumo che rispettano il territorio campano, solo a vedere il suo colore vi viene l'acquolina in bocca ed è ottima da abbinare ad un buon vino .

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Primo impasto ore 10,30 tempo totale 25 minuti per 1 lt di acqua a 15°

45-50 g di sale fino marino sono legati alla temperatura esterna e interna

30 g lievito madre in polvere (Criscito) Caputo

1,6-1,7 kg di farina Caputo Blu Pizzeria

n.b. i g di lievito di birra fresco e lo starter sono legati alla temperatura esterna e temperatura media interna PV in tutta la giornata e la notte.

Farcitura

130 g Fior di Latte

120 g Pomodoro Datterino Giallo di Battipaglia

80 g Pecorino Bagnolese (in uscita)

10 g Pepe nero in grani (in uscita)

10 g Basilico Fresco

Q.b. Olio Evo

Preparazione

Impasto

In acqua a temperatura mettere il sale far girare per 5 minuti, poi lievito madre in polvere e metà della farina, far girare 5 minuti, poi sbriciolate il lievito di birra e aggiungere il resto della farina e far girare 10 minuti circa quindi controllare il punto di pasta. La temperatura finale della pasta non deve superare i 22°.

Alzare la pasta dall' impastatrice, e formare delle pagnotte grandi poi mettere in madia con sotto tovaglia TNT leggermente infarinata.

Con il termometro controllare che la temperatura sia tra 22° e i 24°

Prima lievitazione e maturazione della pasta in madia circa 12 ore.

Stagliare a 260 g ore 23 dello stesso giorno in tavole per continuare lievitazione e maturazione per altre 12 ore.

Pasta pronta per l' uso ore 12 circa per il pranzo del giorno successivo un totale di 24 ore circa.

Farcitura

Con l'apposita stecca prendere un panetto dalla tavola, infarinarlo e stenderlo con le mani, dandogli la caratteristica forma circolare pari al diametro del piatto da portata.

Condire la pizza con: la salsa di pomodorini gialli, il FdL, il pepe e il basilico. Disporre la pizza sulla pala da forno allargandola fino a che raggiunga un diametro di circa 30 cm. Infornare e lasciar cuocere, portandola a una cottura omogenea. Sforare, aggiungere le scaglie di Pecorino Bagnolese ed un filo di Olio Evo e servire.

Il tutto come mostrato in foto.

Vino consigliato

Falanhina Barricata del Sannio "Donna Laura"