



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001525**

**Registrata in data 10 Lug 2017 alle ore 17:04**

**da GIUSEPPE VACCARO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

## Bella d'estate

Una pizza fresca e leggera che richiama i sapori dell'estate, del mare e della mia amata terra.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Le quantità su 10 litri di acqua sono:

1.kl e 700-800 g di farina tipo 00 grano tenero per ogni litro circa (dipende dal punto di pasta che si desidera secondo le proprie esigenze (vedi temperatura).

Sale oscilla dai 50 a 60 g a litro, secondo esigenze e soprattutto temperatura ambiente.

5-10-25 g di criscito (o lievito ) secondo esigenze e temperatura ambiente.

Un panetto di 230 g di pasta della pizza

60/80 g di polipo

1/2 limone della costiera

n. 8-9 olive verdi di Gaeta

n. 8-9 olive nere di Gaeta

30 g di insalata valeriana

prezzemolo q.b.

olio evo extravergine d'oliva

sale fino q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Inserire l' acqua nell'impastatrice e aggiungere sale marino (d'inverno è preferibile il sale fino, d' estate quello grosso), scioglierlo nell' acqua e quando è sciolto bene aggiungere farina dolcemente, un po' alla volta, non tutta insieme. A quasi metà del dosaggio intero di farina aggiungere il criscito o (lievito) far sciogliere bene il tutto ed aggiungere la restante farina sin ad ottenere il cosiddetto "punto di pasta" e continuare la lavorazione per circa 20-30 minuti a seconda dell' utilizzo (fin quando la pasta nell' impastatrice non sbufa e si stacca dalla campana rotante l'impasto non è pronto (tutto questo viene fatto con massima attenzione senza nessuna distrazione).

Dopodiché quando l'impastatrice è ferma occorre che tutto l'impasto resti lì dentro per riposare 15-20 minuti.

Passato il tempo necessario si toglie dall' impastatrice e si mette su un asse di legno e si lascia riposare per altri 15-20 minuti sempre coperto con un panno umido e dopo inizia lo staglio delle palline che si lasciano crescere negli appositi contenitori impaccanti (una volta erano di legno) a temperatura ambiente da un minimo di 8 ore ad un massimo di 18 ore dipende sempre dalla stagione.

Per la farcitura il polipo va cotto prima e bisogna farlo raffreddare a temperatura ambiente e poi condirlo con questi ingredienti in un recipiente e lasciare raffreddare in frigo per 4/5 ore. Alla fine stendere il panetto di pasta, infornarlo e a fine cottura aggiungere il tutto sopra.

Buon appetito e buona estate a tutti!