



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001623

Registrata in data 07 Ago 2017 alle ore 21:50

da **CARLO SCUTIERO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Bo.Na.

L'intenzione era quella di unire i sapori tipici della mia terra d'origine la Campania e quella che in un certo qual modo mi ha accolto riempiendomi di soddisfazioni l'Alto Adige. Ed è così che ho deciso di creare questa pizza che si basa sull'idea dello schuttelbröt pane tipico altoatesino a base di farina di segale che viene servito di solito con speck e formaggio di malga. Io ho fatto questo mash up e quindi ho creato un impasto con un blend di farine e spezie e farcita poi con piennolo del Vesuvio Dop, fior di latte di Agerola, basilico fresco, olio extra vergine di oliva e speck Igp.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt di acqua

1150 g di farina "00" Caputo rossa

400 g di farina di segale BIO

5 g di cumino

5 g di finocchietto

50 g di sale

1 g di lievito di birra

Farcitura

80 g di piennolo del Vesuvio Dop fresco

100 g di fior di latte di Agerola

7 g basilico fresco

olio extra vergine di oliva q.b.

70 g speck Igp stagionato 13 mesi

Prodotti utilizzati

Farina Molino Caputo Rossa "00"

Farina di segale Bio Molino Merano

Cumino

Finocchietto

Piennolo del Vesuvio Dop fresco

Basilico fresco

Fior di latte di Agerola Mozzarè

Olio extra vergine di oliva Olitalia

Speck Igp Max Siebenforcher

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: in acqua a temperatura ambiente mettere il lievito far girare per 5 minuti, poi metà della farina, far girare 5 minuti, poi aggiungere il sale marino e aggiungere il resto della farina e far girare 10 minuti circa e controllare il punto di pasta. La

temperatura finale della pasta non deve superare i 24°. Alzare la pasta dall' impastatrice, e formare delle pagnotte grandi poi mettere in casse per alimenti. Prima lievitazione e maturazione della pasta in casse per alimenti circa 18 ore. Stagliare a 270 g in casse per alimenti per continuare la lievitazione e maturazione per altre 6 ore.

Farcitura: con l'apposita stecca prendere un panetto dalla tavola, infarinarlo e stenderlo con le mani, dandogli una forma rotonda.

Mettere i pomodorini del piennolo sparsi su tutta la superficie della pizza, aggiungere il basilico e poi il fior di latte.

Disporre la pizza sulla pala da forno, infornare cercando di non modificare la forma rotonda della pizza. All'uscita dal forno per rendere la pizza anche alla vista ancora più appetitosa creare delle rose di speck e adagiarle sulla pizza.

Vino consigliato

Birra Weizen Weissbear Birra del Bosco