



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000976

Registrata in data 19 Gen 2017 alle ore 13:22

da GAETANO GIGLIO

Brontoloso

Questa e' una delle mie nuove ricette preferite del menu' PIZZE D' AUTORE, con cui ho cercato accostamenti di sapori insoliti ma che si sposano alla grande tra di loro.

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

30 g di salame di capriolo igp

40 g di provola di Agerola

30 g di gorgonzola dolce dop

n.2 cucchiaini di pesto di pistacchi di Bronte dop

Olio evo bio

Parmigiano reggiano di montagna dop 36 mesi q.b.

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 si 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 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 si che l' impasto possa raggiungere la maturazione necessaria per rendere il prodotto digeribile e leggero.

Stendere il panetto di pizza, condire su un lato con gorgonzola, provola e salame di capriolo, dall'altro lato spalmare il pesto di pistacchi di Bronte dop, chiudere a ripieno e formare la crosta di parmigiano con olio evo ed appunto parmigiano, infornare e godere.

Vino consigliato

Piediroso dei Campi Flegrei