



Ricetta N. RE000795

Registrata in data 13 Ott 2016 alle ore 09:43

da GAETANO GIGLIO

Burina

Sono cresciuto a Roma ed il miglior spuntino che si poteva fare quand' ero piccolo, facile, veloce ed economico era la rosetta con la porchetta. Ricordo che la cosa che inventai da piccolo era prendere delle patate chips al pepe nero e metterle nel panino... Goduria!!! E con questa pizza vi faccio fare uno sgarro veramente goloso.

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

Farcitura

100 g provola di Agerola

n. 6 fette porchetta di Ariccia

patate chips fatte in casa insaporite con sale, rosmarino e 3 tipi di pepe (nero,verde,rosa) 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 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 si che l'impasto possa raggiungere la maturazione necessaria per rendere il prodotto digeribile e leggero.

Una volta atteso il tempo necessario, schiacciate il panetto, schiaffeggiatelo per allargarlo e dargli forma, condite con provola di Agerola. Dopo la cottura aggiungere le patate chips condite precedentemente e le fette di porchetta tagliata sottile.