



Ricetta N. RE000854

Registrata in data 22 Nov 2016 alle ore 11:25

da GAETANO GIGLIO

Cacciatora

Cosa ci fanno un cinghiale e dei porcini in un bosco? Si preparano per deliziarti su una buona pizza!!!

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

40 g Pomodoro San Marzano Dop

80 g provola di Agerola

60 g salame di cinghiale Igp

60 g porcini freschi

parmigiano reggiano q.b.

pecorino romano q.b.

basilico q.b.

olio evo

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 pizza e condirlo all' ombra con i pomodori San Marzano Dop, il salame di cinghiale Igp, funghi porcini, provola e parmigiano reggiano mischiato al pecorino romano. All' uscita completare con olio evo.