



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001103

Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 11:20

da GAETANO GIGLIO

Cannellone Giglio

Il buon cannellone di mamma in versione pizza.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persona

Per 280 g impasto pizza

170 g farina

110 ml acqua

5,5 g sale

0,20 g lievito di birra

n. 2 cucchiari di ragù verace napoletano

70 g carne macinata di bovino adulto o polpettine fritte

n. 2 cucchiari di ricotta di bufala

parmigiano q.b.

pepe q.b.

basilico

50 g di provola affumicata

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

Stendere il panetto di pizza in lungo, condire con due cucchiari di ricotta di bufala, carne macinata o polpettine fritte, parmigiano e pepe.

Chiudere il ripieno e condire la parte superiore con due cucchiari di ragù verace napoletano e provola.

Infornare a 350°, cuocere uniformemente e all'uscita basilico e parmigiano.