



Ricetta N. RE001792

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 16:10

da MICHELE LEO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Caruso

Pizza Caruso perchè, con la sua fragranza ed i suoi ingredienti sapientemente dosati, ricorda l'eccellenza di Napoli e della canzone del grande Lucio Dalla.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

100 g acqua

170 g farina

5 g sale

0,2 g lievito

Per la farcitura:

100 g Crema di zucca

80 g mozzarella vaccina

20 g salsiccia fresca locale (a taglio di coltello)

30 g funghi porcini

10 g pomodorini pachino

30 g scamorza affumicata

3/ 4 foglie basilico fresco

Prodotti utilizzati

Farina Caputo qualità Rossa

Pomodorini Bio

Strumenti di cottura

Forno a Legna, forno elettrico

Preparazione

Per l'impasto:

In acqua a temperatura sciogliere il lievito di birra e inserire gradualmente il 50% della farina.

Far girare circa 5 minuti e aggiungere il lievito madre in polvere.

Aggiungere un ulteriore 25% di farina e il sale.

Far girare il tutto circa 10 minuti e aggiungere il restante 25% della farina. Aggiungere l'olio extra vergine di oliva e controllare il punto di pasta.

La temperatura finale della pasta non deve superare i 22°.

Far riposare la pasta in un recipiente per circa 2 h tenendo conto della temperatura esterna.

Stagliare a 230 grammi e lasciar riposare 22 h per continuare lievitazione e la maturazione.

La pasta sarà pronta per l'uso ad un totale di 24 h circa.

Per farcitura crema di zucca

Bollire per circa 20 minuti 1 kg di zucca, aggiungere 100 g di patate, 1 spicchio di aglio, sedano e prezzemolo. Frullare gli

ingredienti ormai lessati, aggiungere 50 g di grana padano, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva , sale e pepe q.b.
Sul disco stendere la crema di zucca e adagiare sopra la mozzarella vaccina, la scamorza affumicata, la salsiccia, i funghi porcini, i pomodori pachino tagliati a spicchi, il basilico.