



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003097 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 18 Ago 2019 alle ore 19:54

da MATTIA REHO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Casa mia

Questa pizza nasce dall'amore della mia terra, la Puglia. Una pizza creata durante la mia attuale esperienza lavorativa all'estero per il Campionato Mondiale della pizza 2019 di Parma. Grazie a lei sono riuscito a classificarmi 4° nella categoria di pizza classica.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

400 g Semola rimacinata di grano duro Senatore Cappelli

600 g Farina di grano tenero tipo 1

650 ml Acqua

40 g Sale marino fino

30 ml Olio extravergine di olive

1 g Lievito di birra fresco

Farcitura:

80 ml Polpa di pomodoro giallo

20 g Bietta da coste ripassata all'aglio e peperoncino

80 g Stracciatella di Burrata

n. 8 fette Capocollo di Martina Franca (Salumificio Santoro)

n. 7 fette Finocchio fresco

q.b. Barbetta di finocchio fresco

5 g Riduzione di vino verdeca caramellizzato

10 g Pecorino canestrato

150 g Burrata

Strumenti di cottura

Per la cottura ho utilizzato un classico forno a legna, con le tempistiche di cottura come quelle della pizza napoletana 60/90 secondi.

Preparazione

Realizzare l'impasto che verrà lasciato in massa per 24 ore, dopodiché formiamo le palline da 250 g ciascuna e lasciamo lievitare per altre 24 ore.

Trascorso questo tempo, inizia la fase di preparazione della pizza che consiste nella stesura effettuata con la tecnica napoletana dello schiaffo e farcita con il pomodoro giallo e la bietola che precedentemente abbiamo saltato in padella con un po' di olio evo, aglio e peperoncini, fatto ciò la pizza verrà infornata e cotta.

All'uscita dal forno andremo a completare la guarnizione con la stracciatella, il capocollo, il pecorino canestrato, la riduzione di vino Verdeca, il finocchio e per finire verrà posizionata una burrata al centro della pizza.

Vino consigliato

Consiglio di abbinare questa pizza con un buon vino bianco Verdeca

La ricetta ha partecipato a:

4° miglior pizza al campionato mondiale della pizza 2019 di Parma (categoria pizza classica)