



Ricetta N. RE000727

Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 14:09

da GAETANO GIGLIO

Ciambellona

E' estate, fa caldo e spesso vogliamo cose fresche ma allo stesso tempo saporite. Prendi uno dei piatti piu' amati dai mediterranei e fallo diventare pizza! Una fresella rivisitata a modo mio.

Tempo di preparazione: 2 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 pomodorini

n. 6/7 acciughe

150 g di mozzarella di bufala

70 g tonno

70 g mais

una manciata di olive nere

basilico

olio evo

origano

aglio

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 la pizza, trasferitela su una pala adeguata alla grandezza della vostra pizza (pizza 33 cm, pala 36 cm) infornate a 480° e max 60 secondi ed avrete la vostra pizza dorata, fragrante e soprattutto cotta.

All' uscita fare un buco di media grandezza partendo dal centro della pizza così da farla sembrare una ciambella, condire con il sugo dei pomodorini precedentemente tagliati e conditi con olio evo, aglio ed origano, aggiungere tutto il resto degli ingredienti e la bufala, sia tagliata a fettine e sia messa come decorazione nel buco della ciambella. Una bella giratina di olio evo et voilà l'estate è in tavola