



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001456

Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 13:44

da PAOLO DE SIMONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cilentana ai Grani Antichi

Il Cilento è la culla della Dieta Mediterranea. La Cilentana ai grani antichi racconta la storia di questa Terra perché era la pizza che le famiglie preparavano prima di infornare il pane, per "provare" il forno. DaZero ha ripreso la tradizione, elaborandola per realizzare un proprio impasto altamente digeribile, capace di coniugare i sapori autentici del passato alla moderna idea di pizza. DaZero propone la Cilentana dal 2015.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg di farina grani antichi
650 g di acqua
250 g di lievito madre
20 g di sale
450 g di pomodoro cotto
15 g di olio EVO DOP Cilento
n. uno spicchio di aglio
100 g di Cacioricotta di capra cilentana
basilico

Prodotti utilizzati

Farine autoctone da grani antichi
Lievito madre
Pomodoro cotto
Olio EVO DOP Cilento
Cacioricotta di capra cilentana

Preparazione

Predisporre tutti gli ingredienti sul piano di lavoro. Incorporare l'acqua alla farina, poi il lievito e il sale. Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar risposare per circa 30 minuti. Passato il tempo, riprendere l'impasto e dividerlo in panetti di circa 450 g ciascuno, riporli e lasciare lievitare ad una temperatura di 24/26° per 8/10 ore.

In una padella far dorare leggermente l'aglio con l'olio EVO DOP Cilento, aggiungere il pomodoro, aggiustare di sale e lasciare cuocere per un'ora.

Stendere il panetto di impasto per pizza, condire con il pomodoro cotto (precedentemente fatto raffreddare), un po' di olio ed infornare in forno a legna ad una temperatura di 220° circa per 8/10 minuti. In uscita aggiungere il Cacioricotta, il basilico, l'olio EVO DOP Cilento e servire.

Vino consigliato

Un Aglianico Cilentano