



Ricetta N. RE001737

Registrata in data 27 Ago 2017 alle ore 08:43

da PAOLO DE SIMONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Cilento Vesuvio

Questa pizza racconta l'incontro dei due Parchi Nazionali della Campania: Il Cilento Vallo di Diano e Alburni con quello del Vesuvio. Due terre dalla forte identità, che sanno esprimere prodotti unici nel loro genere.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

350 g farina tipo 1
350 g farina tipo 0
500 g di acqua
20 g di sale
1 g di lievito di birra

Farcitura

200 g di "papaccella del Vesuvio" presidio Slow Food
50 g di olive ammaccate Salella" presidio Slow Food
250 g di tonno
320 g di mozzarella nella mortella
olio EVO DOP Cilento.

Prodotti utilizzati

Papaccella del Vesuvio" presidio Slow Food
Olive ammaccate Salella" presidio Slow Food

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Predisporre gli ingredienti per l'impasto sul piano di lavoro. Incorporare l'acqua alla farina, poi il lievito e il sale. Lavorare il composto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare lievitare per 24 ore alla temperatura di 18°/20°. Passato il tempo, riprendere l'impasto e dividerlo in panetti da circa 280 g ciascuno, riporli e lasciare lievitare ad una temperatura di 18°/20° ancora per 8 ore. Completato il periodo di lievitazione, disporre i panetti sul piano di lavoro, stenderli per ottenere il disco della pizza e farcire con gli ingredienti in elenco. Infornare per 1 minuto nel forno a legna ad una temperatura di 350°.

Vino consigliato

Birra artigianale: "UNA CHIARA" di Fiej