



Ricetta N. RE001791

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 12:16

da MICHELE LEO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Don Pepe

Pizza don Pepe perchè è una pizza "accogliente": nelle sue braccia infatti, accoglie addirittura più ripieni! Proprio come don Pepe farebbe!

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

100 g acqua

170 g farina

5 g sale

0,2 lievito

Per il primo ripieno:

15 g di ricotta

15 g di mozzarella vaccina

n. 4 fette di salame Napoli

Per il secondo ripieno:

10 g crema di zucca

15 g mozzarella vaccina

10 g gorgonzola

10 g scamorza affumicata

Per il terzo ripieno:

15 g pomodori pelati

basilico e pomodorino ciliegino q.b.

20 g mozzarella bufala DOP

n.1 cucchiaino olio extravergine

Prodotti utilizzati

Farina Caputo qualità rossa

Mozzarella bufala DOP azienda Mazzarelli

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 la farcitura

Stendere il disco e adagiare sopra i tre ripieni rispettando nell'ordine gli ingredienti elencati.

Richiudere il disco a formare un "contenitore del ripieno" facendo attenzione a saldare con le dita i quattro spigoli affinché non ne fuoriesca il contenuto. (Fare attenzione alla quantità dei ripieni)