



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001631

Registrata in data 02 Ago 2017 alle ore 13:40

da ENZO DE PAOLIS

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

#EdP

È una pizza dai sapori molti intensi con ingredienti di ottima qualità.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

blend di farina Caputo 0 e 00 (1 kg farina)

670 ml d'acqua

1 g lievito

33 g sale

Farcitura

80 g di crema di melanzane

80 g salsiccia di bovino

50 g datterino

80 g fior di latte Agerola

scaglie di caciocavallo al vinaccio

olio bio

basilico

Prodotti utilizzati

Farina Caputo

Melanzane

Salsiccia di bovino

Fior di latte Agerola

Datterino

Caciocavallo al vinaccio

Basilico

Aglione

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: blend di farina Caputo 0 e 00, 36 ore tra lievitazione e maturazione. Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere la farina a pioggia, poi il sale a chiusura dell'impasto. Fare girare il tutto per 15 minuti. Una volta che l'impasto è pronto mettere un panno umido sopra e lasciare riposare per un'ora. Poi iniziamo a fare i panetti e li mettiamo negli appositi contenitori.

Per la crema di melanzane: lavare e tagliare le melanzane, metterle in una pirofila ricoperta di carta forno e cuocerle per 30 minuti a 220°. Toglierele dal forno, tagliare la polpa lungo i bordi e con un cucchiaino togliere la polpa dalle melanzane, mettere la polpa di melanzane, il grana grattugiato, il basilico, aglio, sale e pepe e olio e frullare il tutto con un mixer. Aggiungere salsiccia di bovino, fior di latte Agerola, datterino, scaglie di caciocavallo al vinaccio.

Vino consigliato

Lacryma Christi del Vesuvio rosso Voccanera