



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001494**

**Registrata in data 28 Giu 2017 alle ore 15:20**

**da GAETANO GIGLIO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Estasi

Una bella pizza "estasiante" per il contest #pizzaUnesco.

Tempo di preparazione: 1 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

n. 2 cucchiari di pesto di pistacchi di Bronte dop

Mortadella Igp Bologna

n. 6 pomodori del piennolo rosso e giallo misti tagliati a pacchiette

50 g di fior di latte di Agerola

scaglie di provolone del monaco dop

olio evo.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### 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 sì 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 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 sì che l' impasto possa raggiungere la maturazione necessaria per rendere il prodotto digeribile e leggero. Stendere il panetto di pizza in modo tale da poter condire il cornicione con pesto di pistacchi e mortadella. Al centro condire con i pomodori del piennolo gialli e rossi, fior di latte ed infornare. All' uscita aggiungere le scaglie di provolone del monaco e finire con un giro di olio evo.