



Ricetta N. RE001526

Registrata in data 07 Ago 2017 alle ore 22:15

da **GIUSEPPE VACCARO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fiorilla

Una golosa pizza con fiorilli di zucca.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Le quantità su 10 litri di acqua sono:

1.700-1.800 kg di farina tipo 00 grano tenero per ogni litro circa (dipende dal punto di pasta che si desidera secondo le proprie esigenze -vedi temperatura).

Sale oscilla dai 50 a 60 g a litro, secondo esigenze e soprattutto temperatura ambiente.

5-10-25 g di criscito (o lievito) secondo esigenze e temperatura ambiente.

220-230/g di pasta per la pizza

n. 8 fiori di zucchine puliti e lavati

20 g di ricotta di pecora

25 g di provola fresca dei Monti Lattari Agerola

Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Un filo d'olio evo

Scagliette di Parmigiano Reggiano q.b.

Foglioline di basilico fresco

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Inserire l'acqua nell'impastatrice e aggiungere sale marino (d'inverno è preferibile il sale fino, d'estate quello grosso), scioglierlo nell' acqua e quando è sciolto bene aggiungere la farina dolcemente, un po' alla volta, non tutta insieme. A quasi metà del dosaggio intero di farina aggiungere il criscito o (lievito) far sciogliere bene il tutto ed aggiungere la restante farina sin ad ottenere il cosiddetto "punto di pasta" e continuare la lavorazione per circa 20-30 minuti a seconda dell'utilizzo (fin quando la pasta nell' impastatrice non sbuffa e si stacca dalla campana rotante l'impasto non è pronto (tutto questo viene fatto con massima attenzione senza nessuna distrazione).

Dopodiché quando l'impastatrice è ferma occorre che tutto l'impasto resti lì dentro per riposare 15-20 minuti.

Passato il tempo necessario si toglie dall'impastatrice e si mette su un asse di legno e si lascia riposare per altri 15-20 minuti sempre coperto con un panno umido e dopo inizia lo staglio delle palline che si lasciano crescere negli appositi contenitori impaccanti (una volta erano di legno) a temperatura ambiente da un minimo di 8 ore ad un massimo di 18 ore dipende sempre dalla stagione.

Stendere un panetto di impasto da 230 g quindi aggiungere i fiori di zucchine puliti e lavati, la ricotta di pecora, la provola fresca, un pizzico di sale e pepe nero ed un filo d'olio extravergine d'oliva. Infornare e a fine cottura aggiungere qualche scaglietta di parmigiano reggiano e qualche fogliolina di basilico fresco lavato ed asciugato prima. Buon appetito.