



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000977

Registrata in data 19 Gen 2017 alle ore 13:30

da GAETANO GIGLIO

Gourmet

Per la serie "PIZZE D'AUTORE" propongo sapori forti della nostra terra addolciti con il miele.

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

Olio evo

Tartufo nero q.b.

70 g di provola di Agerola

40 g di salame di cervo (o capriolo, camoscio, cinghiale a seconda dei gusti)

30 g di provolone del monaco dop

n. 2 cucchiaini di miele o miele al tartufo.

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 della pizza, creare un fondo di olio evo e grattugiare il tartufo nero, coprire con salame di cervo o caccagione e provola di Agerola. All'uscita finire con provolone del monaco e miele.