



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001509

Registrata in data 03 Lug 2017 alle ore 16:43

da FILOMENA PALMIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Gusto antico

Babacçalà, cipolla bianca di Castrovillari, patate lesse, peperoni cruschi, mozzarella, sughetto di pomodorini leggermente piccante, sale, pepe, olive arrappate nere, origano, olio extra vergine di oliva per la mia pizza dal sapore antico.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

260 g di impasto
1 kg Farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, germe di grano macinate a pietra.
2 g di lievito secco
pasta di riporto
30 g di sale
18 g di olio extra vergine
67% di idratazione

Farcitura

70 g di baccalà
80 g di mozzarella
40 g di patate
20 g di pomodoro
10 g di peperoni cruschi
10 g di cipolla bianca di Castrovillari
un ciuffo di prezzemolo
n.10 olive arrappate nere
olio evo q.b.
origano q.b.
alloro q.b.
sale q.b.
pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Cipolla bianca di Castrovillari
Olio evo azienda agricola Marchesi Gallo
Patata igp della Sila
Farina di grano tenero con semola di grano duro, germe di grano macinato a pietra
Mozzarella cooperativa agricola campotenese

Strumenti di cottura

Per le patate cottura al forno.
La pizza è cotta al forno elettrico.
Baccalà sbollentato leggermente a vapore.
Sugo per condimento pizza cotto in padella con cipolla, peperone, origano, sale, olio e alloro.
Tutto il resto a crudo sulla pizza.

Preparazione

Prendere la farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, germe di grano macinate a pietra, con 2 g di lievito secco ogni chilo di farina, pasta di riporto, g 30 di sale a chilo di farina, 18 g di olio extra vergine a chilo di farina, 67% di idratazione per una durata di minuti 18, i primi 5 minuti a velocità 1,8 minuti a velocità 2, gli ultimi 5 minuti a velocità 1. Mettere farina, lievito e pasta di riporto nell' impastatrice, poi si versa l'acqua, una volta formata la maglia glutinica a forma di zucca si inserisce il sale ed infine l'olio, riposare nella vasca per 15 minuti con una piccola ventilazione ogni 5 minuti eseguendo un piccolo giro di impastatrice, messa a massa 24 h in frigo a 4° a temperatura controllata poi si formano i panetti ed a 48 h si tolgono dal frigo a secondo della temperatura e si procede alla stesura, l'impasto deve avere una temperatura di almeno 23/24°.

Bollire il baccalà e condirlo con sale, olio, pepe e prezzemolo. Lessare le patate e tagliarle a fette. Affettare la cipolla e insaporirla con olio, sale e pepe. Stendere l'impasto molto delicatamente. Aggiungere cipolla, olive, patate e mozzarella. Cuocere in forno elettrico a 330° C. Una volta cotta la pizza aggiungere patate, peperoni cruschi e pomodoro.

Vino consigliato

Un rosato del territorio Timpa del principe IGT 2016 azienda Ferrocinto.