



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000110

Registrata in data 06 Gen 2016 alle ore 17:08

da LUIGI ACCIAIO

Il Vesuvio incontra il Mare

E' una pizza gourmet creata con impasto diretto con farina Petra 3 (farina di tipo 1) del Molino Quaglia, con 36 ore di lievitazione e 70% di idratazione. Dopo la cottura, alla vista, la " Pizza Gourmet" si presenta come un prodotto da forno tondeggiante o con bordi arrotondati, con diametro variabile tra i 28 e 30 cm, con il bordo rialzato (cornicione) e con la parte centrale coperta dai condimenti. Tale parte centrale deve essere spessa 0,40 cm con una tolleranza consentita pari a $\pm 10\%$.

I condimenti devono essere ben disposti, in modo da garantire un aspetto gradevole alla pizza stessa e un equilibrio dei sapori.

Ciascun ingrediente deve essere ben riconoscibile ad occhio e palato e cioè distinto da ogni altro.

Il cornicione deve essere di 1,5-2 cm, regolare, gonfio, privo di bolle e bruciature e di colore dorato.

La "Pizza Gourmet" deve assicurare il giusto grado di cottura e deve essere facilmente digeribile.

L' impasto non va maltrattato o schiacciato durante la stesa, che bisogna effettuare in modo delicato esclusivamente a mano.

Il disco (28/30 cm) dell' impasto non va più modificato, una volta creato, ma direttamente condito e caricato su pala senza ausilio delle mani.

Per stendere la pizza va utilizzata rigorosamente semola di macinata (assolutamente non farina).

La pizza deve essere cotta a 420°/450° e il tempo di cottura deve essere massimo 70 secondi.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

IMPASTO:

Farina di tipo 1

Acqua pulita e salubre, non gasata

Lievito rigorosamente secco di birra

Sale marino integrale

TOPPING O CONDIMENTO:

Mozzarella di Bufala Vannulo

Pacchette di pomodoro giallo L' Orto di Lucullo

vellutata di zucchine

bottarga di Cabras Presidio SlowFood

olio EVO DOP pregio delle colline salernitane

polpa di riccio

basilico

Preparazione

IMPASTO PIZZA GOURMET (format registrato Gma Specialità)

Prendere la farina e lievito, amalgamare a mano o versare nell' impastatrice.

Fare ossigenare per 5 minuti. Introdurre l' 80% di acqua fino al raggiungimento del 100%.

Quando la struttura dell' impasto è ben amalgamata, mettere il sale.

Mescolare il tutto ed ottenere l' impasto finale entro 11 minuti.

Far riposare 40 minuti/ 1 ora nella macchina o nella madia.

Dopo realizzare i panetti per fare lo staglio. Le palline devono essere 180/240 g.

Porre nei contenitori di plastica a non più di 8 palline per cassetta.

Lasciar riposare 3 o 4 ore fuori frigo.

Introdurre in frigo a 4° o 6° per almeno 16 ore.

Tirlarla dal frigo almeno 4 ore prima della lavorazione. L' impasto deve avere una temperatura dai 20° ai 24°.

Dopo aver steso e cotto in forno l' impasto, a crudo disporre una fetta di mozzarella di bufala Vannulo, sulla quale adagiare una vellutata di zucchine, la polpa di riccio, un pomodoro giallo per ogni fetta, la bottarga; infine, a crudo, aggiungere olio EVO e basilico.

Vino consigliato

Birra Titanum 10, con delicato malto Pilsner e due profumati luppoli provenienti dalla Slovenia (Styrian Golding e Styrian Bobek). Gradazione alcolica 10°.