



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001576

Registrata in data 21 Lug 2017 alle ore 13:08

da ANTONIO RUSSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

I sapori della nonna

Una pizza che parla d'amore, lo stesso profuso dalle nonne la domenica quando preparano il pranzo per i propri nipoti. Una pizza che parla di aggregazione, di famiglia, di territorio campano e di tradizione. Un' esplosione di gusto che ti travolge e ti fa pensare alla nonna morso dopo morso emozionandoti di gusto .

Tempo di preparazione: 10 ore

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto

1000 g Farina 60% "00", 40% "0"

H2O 650 g

Lievito di Birra 1 g

Sale 31 g .

Panetto da 280 g

Per le Polpette

angus tritato (20% Grasso)120 g

pinolo 20 g

uva secca 20 g

pecorino romano 40 g

n. 1 tuorlo d' uovo

sale 8 g

pepe macinato fresco 5 g

Per il sugo di San Marzano

800 g Pomodoro San Marzano pestato a mano

Lardo 40 g

Sale 25 g

Pepe 15 g

Basilico fresco 50 g

Per la fusione di bufala

mozzarella di Bufala a cubetti 100 g

latte di bufala 30 g (in sostituzione panna da cucina o latte di vacca 4% di grassi)

Prodotti utilizzati

San Marzano dell'agro nocerino Sarnese Grimaldi

Angus di Marchigiana selezione Cillo Carni

Mozzarella di Bufala Aversana La Macchia

Pecorino Romano

Olio Evo Il Dottore

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Versiamo 1 kg di farina di cui 60 % "00" 40 % "0" a cui andremo ad aggiungere il 50% dell H2O totale . Dopo aver ottenuto un impasto ben omogeneo senza grumi, lasciamo riposare in fase autolitica per circa 180 minuti. Trascorso il riposo autolitico andiamo ad aggiungere il lievito di birra e procediamo aggiungendo la restante parte di H2O fino al raggiungimento del 63% di idratazione. A questo punto aggiungiamo il sale e il restante 2% di H2O raggiungendo una maglia glutinica omogenea, elastica e priva di grumi. Lasciamo riposare per 30 minuti in macchina, ed ulteriori 30 in piega per poi formare i panetti di circa 280 grammi. Lasciamo lievitare per circa 35-40 ore ad una temperatura di circa 15-18° . Per le polpette friggere per 50 secondi in olio Evo a 175°, dopo averle liberate dall'olio in eccesso lasciarle cuocere nel sugo di San Marzano precedentemente cotto al 60 % e completare la cottura fino al 100% con le polpette per circa 4/6 ore a fiamma bassa.

Per la fusione di bufala unire i cubetti di bufala al latte e lasciare cuocere in un tegame di rame per 12 minuti a bagno maria ad una temperatura costante di 65° fino ad ottenere una crema vellutata ed omogenea.

Stendere il panetto con metodo napoletano dal centro verso l'esterno raggiungendo un diametro di 33 cm, distribuire il pomodoro San Marzano con un filo d'olio evo e portare a termine la cottura in forno a legna (350/400°). In uscita completare il topping riponendo in maniera circolare le polpettine cotte nel San Marzano e ponendo su di esse 10 g di fusione di bufala ciascuna. Terminare con una pioggia di pecorino romano, olio evo a crudo e due foglie di basilico fresco.

Vino consigliato

Otto Uve Gragnano

Birra Fravort L'ambrata Del Brenta