



Ricetta N. RE000872

Registrata in data 11 Dic 2016 alle ore 08:00

da GAETANO GIGLIO

L'Acconciata

Prendete uno dei migliori fagioli che abbiamo in Campania e lasciatelo impreziosire dall' accoppiata pomodorino giallo e conciato romano Dop... una vera delizia.

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

Farcitura

100 g provola di Agerola

50 g fagioli cannellini dente di morto di Acerra presidio Slow Food

n. 6 pomodorini giallo pacchetelle

una spolverata (circa 10/15 g) conciato romano Dop

olio evo q.b.

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 si 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 si che l' impasto possa raggiungere la maturazione necessaria per rendere il prodotto digeribile e leggero.

Stendete il panetto di pizza e condite con fagioli, pomodorini, provola ed un pochino di conciato grattugiato. All' uscita un po' di conciato grattugiato ed olio evo.