



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000515**

**Registrata in data 20 Mag 2016 alle ore 10:00**

**da FRANCO GALLIFUOCO**

## La due Sicilie

La Due Sicilie nasce dal mio forte legame amorevole con Napoli e con quello che è stata nel passato, in qualità di capitale del regno prima di Napoli e poi del Regno delle due Sicilie.

Ho cercato di abbinare prodotti simbolo che rappresentassero in qualche modo tutto il regno dal settentrione al meridione: olive nere di Gaeta, pizza, pomodoro San Marzano e pacchettelle, tonno di Cetara, pesto alla trapanese.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 5 persone

L' impasto

500 ml di acqua

800 g (di cui il 40% tipo 1 e il restante 60% tipo 00)

22,5 g di sale marino

0,35 g di lievito di birra, per una lievitazione a temperatura ambiente 25° di 24 ore

La farcitura

n. 3 confezioni di basilico

100 g di mandorle sgusciate e pelate

500 g di pomodoro San Marzano

n. 20 olive nere di Gaeta

300 g di tonno fresco di Cetara

10 cl di olio evo.

### Preparazione

L' impasto

Versare 500 ml di acqua in un recipiente circolare, sciogliere 22,5 g di sale marino, aggiungere 80 g del totale della farina, stemperare 0,35 g di lievito di birra, aggiungere i restanti 720 g di farina a pioggia impastando il tutto per 20-25 minuti finchè l' impasto non risulti liscio e compatto.

Lasciarlo riposare coperto da un panno umido nel recipiente per 3 ore, dopo di che va estratto dal recipiente e fatto riposare per 10 minuti e si procede nel dividerlo in 5 panetti da 260 g e lasciato lievitare a temperatura ambiente per altre 21 ore.

La farcitura

Preparare il pesto alla trapanese iniziando dalle mandorle pestandole o frullandole, aggiungendo pian piano un po' di pomodoro olio e basilico.

Tagliare il tonno a dadini o alla julienne, disossare le olive e preparare pomodori a pacchettelle e foglie di basilico.

Manipolazione e farcitura

Prendere ogni singolo panetto e stenderlo in modo omogeneo e in forma circolare facendo ben attenzione di portare i gas prodotti dalla lievitazione verso la parte esterna del disco (cornicione), stendere sul disco di pasta il pesto, aggiungerci i pomodori a pacchettelle, il tonno, le olive e l' olio.

Infornare a 450°, dopo la cottura aggiungere basilico e un po' di olio evo.