



Ricetta N. RE001735

Registrata in data 28 Ago 2017 alle ore 10:12

da **VALERIO AUTUORI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La ficazza

Una pizza tipica estiva in cui ho abbinato fichi e stracciatella al profumo del prosciutto crudo.

Tempo di preparazione: 48 minuti

Ingredienti per 1 persone

Biga:

4 kg di farina

7 g di lievito secco

1800 g di acqua

40 g di sale

Impasto:

5,2 lt di acqua

6 kg di farina Piantoni al germe di grano

260 g di sale

300 g di olio

panetto pizza da 260 g

100 g di mozzarella

n. 3 fichi

n. 4 fette di prosciutto crudo

100 g di stracciatella

Prodotti utilizzati

Fiordilatte di Bojano

Prosciutto crudo King

Fichi nostrani del Gargano

Stracciatella di Bojano

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Procedimento impasto indiretto al 40%: preparazione biga con 4 kg di farina, 7 g di lievito secco, 1800 g di acqua, 40 g di sale, impastare e lasciare a temperatura ambiente per 16 ore.

Preparazione impasto: sciogliere la biga in 2 kg di acqua per 15 minuti passato il tempo aggiungere 3,2 kg di acqua e 6 kg di farina al germe di grano, unire 260 g di sale e infine quando la farina ha incorporato tutta l'acqua aggiungere 260 g di sale iodato e infine aggiungere 300 g di olio e far incordare per bene fino al punto di impasto.

Far riposare l'impasto per almeno mezz'ora nell'impastatrice, passata la mezz'ora iniziare a fare per tre volte le 3 pieghe con intervalli di 15 minuti. Formare i panetti da 260 g l'uno e mettere in frigo per 36 ore. Dopo le 36 ore togliere dal frigo un'ora prima dell'uso.

Vino consigliato

Vino bianco le crusche di Alberto Longo