



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001477

Registrata in data 29 Giu 2017 alle ore 09:57

da **ANTONIO POLICHETTI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

L'agro al centro

Una pizza con pomodoro San Marzano D.O.P., salsa ai friarielli (peperoncino verde dolce) e friarielli croccanti dell'agro.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

acqua 650 g

farina Molino Vigevano tipo 1-2 (50 e 50) 1kg

lievito madre 40 g (in mancanza, lievito di birra fresco 2 g)

sale 30 g

Per la farcia:

pomodoro San Marzano 150 g

friarielli 100 g

mozzarella di bufala 140 g

basilico

olio EVO q.b.

Prodotti utilizzati

Acqua Ferrarelle

Farina Molino Vigevano oro fibra 1-2

Pomodoro San Marzano D.O.P. Gustarosso

Friarielli dell'orto

Mozzarella di bufala caseificio San Mauro

Olio extra vergine di oliva Barone Cilento D.O.P.

Strumenti di cottura

Cucina a gas e forno a legna

Preparazione

Per l'impasto:versare in una bull la farina già miscelata e aggiungere un po' alla volta l'acqua al cui interno è stato sciolto il lievito; quando inizia la formazione della maglia glutinica aggiungere un po' alla volta il sale. Una volta che si è formata la massa lasciarla riposare per almeno mezz'ora prima dello staglio dei panetti (ne usciranno circa 4 da 250 g ciascuno). Dopo lo staglio lasciar riposare in frigo per almeno 24-48 ore.

Per la farcia: sciacquare i friarielli, pulirli, togliendo il picciolo e i semi al loro interno e sbollentarli per un minuto, immergerli dopo in acqua e ghiaccio per mantenere il colore. Conservarne qualcuno per la parte croccante tagliandoli a rondelle abbastanza sottili. Ripassarli in padella con aglio e olio per qualche minuto, il sale E pepe q.b. Passarli al mixer emulsionandoli con olio EVO e poi passarli al passino per distaccare la parte fibrosa in eccesso. Dopo le 24-48 ore tiriamo fuori dal frigo almeno un' ora prima i nostri panetti, così facendo la stesura sarà più semplice. Stendiamo, allora, la nostra pizza e condiamola col pomodoro San Marzano schiacciato a mano e la mozzarella di bufala, un po' di sale e basilico e inforniamo a 400° per 90 secondi.

(Per i forni di casa invece conviene stendere la pasta in una teglia e farla riposare per 3 ore a temperatura ambiente, condirla alla stessa maniera e infornarla a 200° per i primi 6-7 minuti e poi scendere a 180° , forno ventilato è meglio!). All'uscita irrorarla con la nostra salsa, i friarielli a rondelle e olio EVO. Buon appetito.

Vino consigliato

In abbinamento a questa pizza possiamo utilizzare la birra INTENSA del birrifico artigianale AEFEE, ambrata.

Vino rosso 100% Aglianico dell'azienda agricola Villa Raiano, IRPINIA D.O.C.