



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001840 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 10:37

da CIRO MASSA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La Massa

Una pizza ispirata da una pietanza americana che ho italianizzato: la spalla di maiale viene cotta nella salsa barbecue e accompagnata dal bacon, poi aggiungiamo il pomodoro san marzano e contrastiamo con il sapore amaro del peperoncino verde.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 9 persone

Per l'impasto:

50 g sale

1 lt acqua

1.600 kg farina

1,5 g lievito.

Farcitura per 1 pizza:

40 g spalla di maiale

n. 5 fette di provola

20 g salsa di san marzano

40 g peperoncini verdi

20 g di bacon

un filo d'olio

qualche foglia di basilico.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Sciolgo il lievito nell'acqua e aggiungo la farina, inizio ad amalgamare e poi aggiungo il sale. Raggiunto il punto d'impasto lascio riposare 15 minuti, poi staglio i panetti. La lievitazione minima è 10 ore.

Preparazione della spalla: aromatizzare la spalla con cannella, sale, olio, pepe e mettere in una teglia e al di sotto un contenitore con acqua e inforniamo per 7-8 ore. Una volta pronta va sfilettata, rosolata nella salsa barbecue.

Per i peperoni: soffriggere i peperoncini verdi in padella coi pomodorini.

Stendiamo il panetto e farciamo con un cucchiaino di sugo di pomodoro san marzano, aggiungiamo la spalla e i peperoncini verdi, e racchiudiamo tutto con la provola affumicata. A conclusione mettiamo il bacon, precedentemente arrostito, basilico e un giro d'olio.

Vino consigliato

Birra Fisher