



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002516 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 17:53

da **GABRIELE DANI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La mia marinara con l'acciuga

Una pizza della tradizione popolare, e anche di casa mia, ve la ripropongo a modo mio.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

840 g farina

630 g acqua

210 gr lievito madre (idratazione totale 70%)

25 g sale

olio q.b.

Farcitura

120 g di pelato san marzano

n. 1 acciughina di Cetara

olio e.v.o

origano siciliano

aglio di Nubia.

Prodotti utilizzati

Pomodoro La fiammante, olio Olitalia,

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Procedimento: si inserisce la farina, il lievito e l'olio nell' impastatrice, si fa girare 30 secondi in retromarcia, poi si aziona la prima velocità e si fa andare con il 60% dell'acqua preparata, dopo 5 minuti s' inserisce il sale e a coda il 50% dell' acqua rimasta, facendolo lavorare per altri 2 minuti, trascorsi 7 minuti totali di prima velocità si aziona la seconda velocità e finiamo l'ultima acqua poco a poco fino ad arrivare a 7 minuti di lavorazione a codesta velocità. Finito l'impastamento si misura la temperatura della massa che deve essere tra i 24/26° e si trasferisce l'impasto sul banco e gli si danno una serie di pieghe fino a dargli più forza e renderlo liscio, dopodiché si lascia puntare per 2 ore. Finita la puntatura si formano dei pannelli che dovranno riposare per almeno 24 ore a temperatura ambiente non superiore ai 25/28°. Si prende 1 pallina si stende a 34 cm e si condisce con una bella e generosa cucchiata di salsa di pomodoro san marzano e delle fette di aglio e poi si cuoce per 2.40 min a 380°; dopo si finisce con una spolverata di origano siciliano, un filo d'olio e l'acciughina al centro.

La ricetta ha partecipato a:

La vita del popolo