



Ricetta N. RE002331 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Lug 2018 alle ore 10:54

da MASSIMO CALANDRA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Sicula

Questa pizza nasce in Sicilia, durante una sera d'estate con amici, un panetto mi scivolò dentro il sesamo per puro caso, e da lì la iniziai a stendere, e provai questa pizza che la chiamai Sicula.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

Farina tipo 2 (macinata a pietra)

Per kg di farina

1kg di farina

1-3 g di lievito compresso

30 g Lievito madre

65% acqua

20 g Sale

20 g Olio di oliva

Farcitura:

20 g sesamo

150 g melanzana violetta

40 g ricotta salata

n. 2 cucchiari (da pizzaiolo) di pomodoro sanmarzano

n. 5 foglie di basilico

Prodotti utilizzati

Grandi Molini Italiani, La bella sanmarzano, melanzana bio, ricotta salata caseificio Manfredi e basilico del mio giardino.

Strumenti di cottura

Forno per pizza, padella.

Preparazione

Prepariamo l'impasto con una biga al 60% di idratazione il giorno prima, mettere il pre impasto dentro l'impastatrice e misurare la temperature della biga e della farina sommarle e sottrarla per due, misuriamo la temperatura dell' ambiente sommiamo le 2 temperature e ci darà il risultato per il nostro coefficiente partendo da 60, lo dividiamo per tre, e ci darà il risultato di temperatura dei tre componenti; importante: se siamo muniti di un' impastatrice professionale riscalderà il nostro impasto creando attrito dai 4-5° nella fase di impastamento.

Facciamo partire l'impastatrice aggiungendo l'ottanta per cento dell'acqua desiderata (io consiglio a tutti di avere un prodotto con oltre il 65 % di idratazione), dopo 5 minuti aggiungere il sale e piano piano idratare con il restante nella fase di impastamento, arriviamo a 10 minuti e aggiungiamo l'olio di oliva, avviamo la seconda velocità per altri 5 minuti.

Tempistica impastamento 15 minuti.

Dobbiamo raggiungere la temperatura tra i 23-28°, gli facciamo un paio di pieghe, riposo in massa di minimo 30 minuti, inizio staglio e poi ci regoliamo in base alla temperatura ambiente, gli diamo una maturazione di 24 ore.

Prendiamo il panettone lo bagniamo nel sesamo, stendiamo il panetto con cautela, e dopo aggiungiamo tutti gli altri

ingredienti: pomodoro, melanzana frita e basilico, in uscita aggiungere la ricotta salata.

Vino consigliato

San Giovese Sirah