



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001015

Registrata in data 09 Feb 2017 alle ore 09:00

da ANTONIO POLICHETTI

La Tradizione

Pizza impastata con farina Molino Vigeveno usando la tecnica della maturazione per dare più fragranza e digeribilità all'impasto.

E' condita con pomodoro del piennolo del Vesuvio, cipollotto nocerino, mozzarella di bufala, basilico e olio evo.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Farina oro fibra 1 500 g
Acqua 315 g,
Lievito di birra 1 g,
Pasta madre 15 g
Sale 15.

Farcitura

Pomodoro del piennolo del Vesuvio 400 g
Cipollotto nocerino 300 g (puliti)
Mozzarella di bufala 400 g
Basilico
Olio evo q.b..

Preparazione

Preparate l'impasto versando poco alla volta l'acqua alla farina con dentro lievito di birra e lievito madre disciolti. Quando la maglia glutinica si inizia a formare aggiungere poco alla volta il sale. Una volta ottenuto un composto liscio ed omogeneo far riposare almeno mezz'ora sul piano di lavoro. Dopo di che formare i panetti da 250 g l'uno se si decide di cuocerli successivamente nel forno a legna, altrimenti da 300 se si decide di usare il forno elettrico. Lasciarli riposare almeno mezz'ora e porli in frigo per almeno 36 ore.

Successivamente puliamo i cipollotti e li uniamo in un tegame con olio e basilico, li facciamo soffriggere e abbassiamo la fiamma, mettiamo il coperchio e lasciamo stufare per almeno un'oretta aggiungendo poco per volta acqua o brodo vegetale.

Il giorno successivo tiriamo fuori i panetti dal frigo e se usiamo il forno a legna li lasciamo riposare a temperatura ambiente per almeno mezz'ora; se usiamo il forno elettrico dopo averli fatti riposare li stendiamo in una teglia e li lasciamo lievitare per almeno 4-5 ore a temperatura ambiente. Successivamente apriamo il barattolo di piennolo e condiamo la pizza con il cipollotto e la bufala. Se usiamo la teglia, la bufala va messa quasi a fine cottura.

Una volta pronta, all'uscita irroriamo con olio evo e basilico. I tempi di cottura in forno a legna sono: 90 secondi a 380°. In forno elettrico sono: 10 minuti a 200° e 10/15 minuti a 180°.

Vino consigliato

Si consiglia un rosso Aglianico Ripa delle ghiande produzione Villa Raiano