MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000597
Registrata in data 16 Giu 2016 alle ore 15:15
da VALENTINO TAFURI

Margherita Ottocento

Questa pizza ha tanta storia alle spalle, bella come ogni storia di successo, come quello che ha travolto la pizza napoletana, oggi simbolo del Made in Italy nel mondo. Noi siamo tornati un attimo indietro nel tempo, presentando un impasto più "grezzo" (divenuto impasto di punta della pizzeria 3 Voglie), dove all' interno troviamo farina di tipo 1. Abbiamo sperimentato per un bel po' di tempo l'uso della pasta di riporto per ritrovare caratteristiche aromatiche notevolmente migliori rispetto al classico uso del lievito fresco di birra.
La pizza si chiama Margherita Ottocento per dare risalto ad un' epoca in cui varie vicende storiche hanno dato vita a quella che è oggi la pizza per eccellenza.
Una rivoluzione che non ha solo coinvolto il disco di pasta, ma anche l' uso e consumo degli ingredienti principali, quali pomodoro, mozzarella, ed olio.

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 10 persone

Ingredienti Impasto per 10 Pizze

1 Lt Acqua
200 g Farina Caputo TIPO 1
400 g Farina Caputo verde TIPO 0
1100 g Farina Caputo blu TIPO 00
80 g Pasta di Riporto
40 g Sale marino Integrale

Ingredienti condimento per singola pizza:

70 g Pomodoro Pelato San Marzano DOP cotto a fuoco lento per 5 ore
n. 2 Bocconcini di Mozzarella di Bufala Campana Dop Fresca
4 cl Olio Evo
2 foglie di Basilico

Preparazione

Preparazione impasto di riporto
Per prima cosa bisogna creare la pasta di riporto, se non se ne dispone, impastate usando le modalità sotto descritte, inserendo questa volta il lievito di birra fresco con una quantità pari a 0,5 g con almeno 24 ore di anticipo, mettendo da parte la quantità necessaria per l' impasto, e magari utilizzare la restante parte per la creazione di un pane in cassetta, lievitato anch'esso 24 ore, ovvero impastato alle 12.00 fatto riposare per 2 ore e alle ore 14:00 preparare il filoncino e inserire in una cassetta di alluminio oliata, alle ore 12:00 del giorno successivo infornare a 180°.

Preparazione Impasto:
Ore 12:00 In una madia inserire l' acqua possibilmente fredda, spezzettare la pasta di riporto ed inserire la farina TIPO 1 mescolare e far riposare 2 minuti, dando modo alla crusca presente di ammorbidirsi, continuare ad inserire la farina di TIPO 0 fino al raggiungimento di una consistenza pari ad una pastella per fritti. ATTENZIONE, mescolare il tutto energicamente per dare modo all' impasto di inglobare più ossigeno possibile in questa fase, inserite il sale e completate l' opera con la farina di TIPO 00.

Far riposare la massa in un recipiente capiente con tappo.
Ore 00:00 tirare fuori la massa e preparare i panetti dal peso di 250 g.
Il Giorno Successivo dalle ore 11:00 fino alle 14:00 più o meno il nostro impasto sarà pronto per essere lavorato su banco per pizza tonda con forno a legna o a gas, o in teglia per pizza in forno elettrico.

Farcitura:
Stendere il disco di pasta badando a risparmiare i bordi esterni, stendere il pomodoro, condire con basilico e Olio Evo, Infornare e ultimata la cottura spezzettare a mano i bocconcini di Mozzarella di Bufala DOP preventivamente strizzati per far colare il liquido in eccesso.

Vino consigliato

Tintore di Tramonti - Costa D'Amalfi DOC