



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001740

Registrata in data 31 Ago 2017 alle ore 16:54

da **GIOVANNA ALBERTI**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Marina

Dopo essere stata in Sicilia per la prima volta, ho scoperto i veri sapori della materie prime che usiamo tutti i giorni per cucinare svariati piatti della tradizione italiana.

In ricordo al mio meraviglioso viaggio ho creato la pizza Marina: base polpa di pomodoro, pomodoro essiccato al sole e condito, acciughe marinate, capperi selvatici, foglie di capperi e aglio marinato. Una pizza all'apparenza semplice, la sapidità del mare fa da regina e accompagna la dolcezza concentrata dei pomodori secchi fino ai contrastanti sapori delle marinature a base di erbe.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 1 persona

Per l'impasto:

- 130 g farina tipo 00
- 90 g acqua
- 5 g criscito lievito naturale
- 1 g lievito fresco
- 4 g sale
- 4 g olio evo

Per il condimento:

- 100 g polpa di pomodoro
- n. 8 filetti acciughe
- n. 8 pomodori secchi
- n. 8 capperi
- n. 8 foglie di capperi
- n. 2 spicchi di aglio marinato

Prodotti utilizzati

- Farina Molino caputo Blu
- Criscito Molino caputo
- Polpa di pomodoro finissima La Fiammante

Strumenti di cottura

- Forno per cottura pizza

Preparazione

Per la base pizza: a mano o con un' impastatrice mescola la farina, il criscito e l'acqua con il lievito sciolto precedentemente ad una parte di essa. Aggiungi il sale quando la massa ha preso un po' di consistenza, impasta bene fino ad far integrare tutto il sale e infine aggiungi l'olio, quando l'impasto sarà asciutto e lucido sarà pronto per essere rimosso dall'impastatrice. Farlo riposare un' ora coperto tenendo conto delle temperature, non deve raggiungere i 25°. Arrotondare un pallina e riporre in frigorifero all'interno di un recipiente coperto per almeno 2 giorni. Al momento dell'uso rimuovere dal frigorifero almeno 2 ore prima della cottura per far raggiungere la giusta temperatura alla pasta.

Stendere il disco di pasta a mano su un piano liscio con un po' di farina, cercando di lasciare un paio di cm di cornicione ai bordi e nella parte centrale stendere in maniera omogenea. Cuocere la pizza con la polpa di pomodoro, cercando di darle un cornicione morbido e dorato.

Disporre i pomodori secchi e adagiare sopra un'acciuga seguita da una foglia di capperi e una lamella d'aglio. Distribuire i capperi e altre lamelle d'aglio negli spazi rimanenti e condire con origano.