



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002996 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 01 Lug 2019 alle ore 13:25

da STEFANO CANOSCI

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Marinara dei due vulcani

Pizza con più di 72 ore di lievitazione naturale, l'impasto "cloud-nuvola" così definito da numerose guide enogastronomiche per la sua fragranza e altissima digeribilità è fatto con lievito madre di nostra produzione.[]

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per la biga

1 kg farina

25 g lievito madre

500 ml di acqua

Impasto

1 kg farina

750 ml acqua naturale a 4°

200 g biga

25 g sale

40 g olio

300 g impasto pizza

Farcitura

80/100 g Passata di pomodoro del piennolo del Vesuvio

12 g origano delle pendici dell'Etna

n. 1 spicchio di aglio rosso dell'Etna

Olio evo bio q.b.

Preparazione

L'impasto "cloud - nuvola" così definito da numerose guide enogastronomiche per la sua fragranza e altissima digeribilità è preparato con lievito madre di nostra produzione e lo impastiamo con mezzo litro di acqua e 1 kg di farina da noi creata. Attendiamo 18 h e poi lo utilizzeremo come pre-impasto (biga) per generare l'impasto finale generato con la nostra farina, acqua al 70 %, olio evo e sale. Ottenuto l'impasto prepariamo le nostre palline e le mettiamo in cella frigorifera a 4° per minimo 96 ore ma spesso l'impasto viene usato anche il 5° o 6° giorno e risulta perfetto. Tale lavorazione determina la friabilità e leggerezza dell'impasto che a oggi viene spesso recensito dalle migliori guide del settore e foodblogger. Stendere l'impasto e farcirlo. Cuocere 2 minuti in forno a legna, all'uscita aggiungere un filo d'olio a crudo e poi servire.