



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001679

Registrata in data 07 Ago 2017 alle ore 22:30

da **VINCENZO LETTIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Melamangio

Questa è una pizza dei ricordi, mi porta indietro nel tempo precisamente nel 1995 quando creai la Melamangio nella prima pizzeria dove lavoravo e a quel tempo, a Milano, di pizze gourmet non esisteva neanche il pensiero, la ripropongo per il contest con delle piccole modifiche.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto della pizza con Aloa vera
ingredienti:

per 5 panetti da 280 g
800 ml acqua
200 ml aloa vera
500 g di farina Tipo 1 Caputo
1100 g di farina 0 Caputo BLU
50 g di sale
0,7 g di lievito di birra

Ingredienti Topping:

100 g Bufala Campana
n. 7 fettine di mela
40 g di Gorgonzola Dop
Gocce di nduja di Spilinga
Foglie di basilico
40 g petali di Parmigiano Reggiano 36 Mesi
Filo d'olio

Prodotti utilizzati

Bufala Amodio
Mela Melinda
Gorgonzola Dop
'Nduja di Spilinga
Parmigiano reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

?Si mette l'acqua, l'aloa e il lievito, si fa girare qualche minuto dopo si aggiunge tutta la farina e appena l'impasto prende corpo si aggiunge il sale gradualmente, al raggiungimento della consistenza desiderata formate una palla e lasciate riposare per 3 ore a TA, poi mettiamo nel frigo chiuso a TC per 10 ore dopo stogliamo formando dei panetti da 280 g per poi far lievitare 10/14 ore a TA.

Si stende il disco di pasta, quindi spezzettiamo con le mani la bufala aggiungiamo la mela a fettine, poi il Gorgonzola, le

gocce di 'nduja e inforniamo nel forno a legna a 450° per 90 secondi circa, in uscita aggiungiamo i petali di parmigiano e qualche foglia di basilico e per finire un giro d'olio E.V.O.

Vino consigliato

Una bella Corona ghiacchiata con limone..