



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002425 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 13:11

da MARCO BUSTELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Melanzane della nonna

Pizza con fiordilatte, salsiccia di maialino rosa beneventano, melanzane a filetto, pomodorini del piennolo, basilico, parmigiano, olio evo.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto g 290 con idratazione del 70%

Acqua 8 litri

Farina 00 12 kg + farina 13 kg

Sale 480 g.

Lievito 13 g

Farcitura

fiordilatte g 90

salsiccia di maialino rosa beneventano g 80

melanzane a filetto g 70

pomodorini del piennolo del Vesuvio g 90

basilico g 8

parmigiano reggiano g 10

olio evo g 10.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano, pomodorini del piennolo del Vesuvio, salsiccia di maialino rosa beneventano.

Preparazione

Versa l'acqua nell'impastatrice, aggiungere il lievito, poi la farina e mescolare per 5 minuti; poi viene aggiunto il sale e si mescola per 15 minuti e

si fa riposare per 6 minuti circa nell'impastatrice, poi si passa l'impasto sul banco, dove viene avvolto a formare una palla e viene lasciato a riposare a temperatura ambiente per circa 40 minuti. Si passa poi l'impasto in frigorifero, dove viene lasciato per 4 ore, al termine delle quali l'impasto viene prelevato, stagnato, e rimesso in frigorifero, dove lievita per 72 ore.

Da questo impasto viene ricavato un panetto di circa 290 g per preparare la pizza.

Preventivamente vengono fritte le salsicce, poi le melanzane a funghetto; si procede con la stesura dell'impasto, vengono aggiunti i pomodorini del piennolo, poi le melanzane, la salsiccia, il Parmigiano, il fiordilatte e infine l'olio. La pizza viene infornata e cotta per circa due minuti e mezzo.