



Ricetta N. RE000571

Registrata in data 08 Giu 2016 alle ore 12:10

da GAETANO GIGLIO

MexicaNapoli

Una bella pizza messicana con ingredienti totalmente "campani".

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per 280 g di panetto pizza

170 g farina

110 ml acqua

5,5 g sale

0,20 g lievito di birra

Farcitura

Una manciata di fagioli cannellini dente di morto di Acerra Presidio Slow Food.

6/7 pacchette di pomodorino giallo del vesuvio Gia Giu'.

Provola affumicata q.b.

70 grammi di salame dolce napoli.

Spruzzata di Parmigiano e pecorino.

Olio evo

Preparazione

Calcolare le varie temperature per il coefficiente, Mettere nella planetaria la farina ed il lievito, attivare la macchina per ossigenare la farina e per cominciare con la riproduzione dei lieviti, giusto 1 minuto e si inizia con il versare circa l' 80% dell'acqua fino a quando l'impastatrice non raccoglie il tutto, procedere con la restante acqua con un versamento lento e controllato per far si che l'impasto inizi ad incordarsi e ad accettare tutta l'acqua, quando l'impasto è quasi chiuso aggiungere il sale facendolo raccogliere interamente magari con l'ausilio di poca acqua rimasta dalla precedente operazione.

Attivare la seconda velocità per 1, 2 minuti e fermare l'impastatrice non appena abbiate raggiunto la temperatura precedentemente calcolata in fase di iniziazione dell'impasto. In base al tipo di idea di risultato, e scuole di pensiero, potete tenere l'impasto a riposare e maturare in madia a temperatura controllata o già formando i panetti.

L'importante sarà rispettare la scheda tecnica della propria farina per far si che l' impasto possa raggiungere la maturazione necessaria per rendere il prodotto digeribile e leggero.

Una volta atteso il tempo necessario, schiacciate il panetto, schiaffeggiatelo per allargarlo e dargli forma, condite la pizza con fagioli, pomodorini gialli, salame dolce napoli e parmigiano e pecorino precedentemente mischiati, trasferitela su una pala adeguata alla grandezza della vostra pizza (pizza 33 cm, pala 36 cm) infornate a 480° e max 60 secondi ed avrete la vostra pizza dorata, fragrante e soprattutto cotta.

All'uscita del forno un bel giro di olio evo.