



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001604

Registrata in data 21 Lug 2017 alle ore 11:28

da LAURA ANSALONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Mezza Luna scostumata

Ottima alternativa alla pizzaassaporandola t'incuriosisce dal 1° all'ultimo boccone !!!

Tempo di preparazione: 60 ore

Ingredienti per 2 persone

1kg farina mix pala laquone
g 700 di acqua
g 25 sale
g 25 olio EVO
g 3 lievito secco

Panetto pizza da g 250

g 100 trito di salumi cilentani(salame, pancetta, salsiccia cilentana)

g 30 di valeriana

n. 15 pomodorini confit(conditi con sale, origano,timo, aglio, zucchero ed un filo d'olio EVO)

g 100 di crema di mozzarella di bufala Campana DOP (g 125 di latte)

cipolla rosata di Montoro, prezzemolo, aglio,peperoncino piccante fresco sale, pepe e chiodi di garofano q.b. (per il trito di salumi)

Prodotti utilizzati

Mix Pala del Mulino laquone (Vicalvi-Frosinone)

Mozzarella di Bufala Campana Caseificio La Perla del Mediterraneo - Paestum(SA)

Strumenti di cottura

Tegame di creta per la cottura del trito di salumi cilentani, forno a legna/gas, tegame per la cottura dei pomodorini confit

Preparazione

Preparare l' impasto cominciando ad ossigenare la farina insieme al lievito secco all'interno dell' impastatrice a spirale in 1° velocità, continuare inserendo l'acqua fino a formare una massa liscia, inserire nel centro il sale e di seguito l'olio EVO, andare in seconda velocità, far formare una massa d'impasto a forma di zucca liscia ed omogenea. Far riposare l'impasto in vasca per 15 minuti quindi fare una ventilazione con una rotazione di 180° e riporre la massa in una cassa per 24 ore a t.c. di 4°. Dopo le 24 ore formare i panetti e rimetterli in frigo a t.c. di 4° per altre 24 ore. Prima dell'utilizzo tenete l'impasto a T.A. per almeno 6/8 ore. Nel frattempo preparare il trito di salumi cilentani cuocendoli in un tegame di creta in un soffritto di olio EVO, cipolla rosata di Montoro, prezzemolo, aglio, peperoncino piccante fresco, lasciar cuocere a fuoco lento per 1 ora circa aromatizzando il tutto con sale, pepe e chiodi di garofano q.b.

Preparare i pomodorini confit cuocendoli in forno ad 80/100° per 1 ora, precedentemente spaccati in due e conditi con sale, origano, timo, aglio, zucchero ed un filo d'olio EVO.

Preparare la Crema di Bufala, inserendo nel mixer una mozzarella di bufala precedentemente tagliata a listarelle (fatta asciugare in frigo senza liquido di governo 12 ore prima), aggiungere g 125 di latte, un filo d'olio Evo e sale q.b. . Frullare il tutto fino a rendere la crema soffice e spumosa.

Con tutti gli ingredienti pronti procediamo alla preparazione. Stendere il disco pizza eliminando nella stesura l'effetto del

cornicione, quindi lavorare sui bordi arrivando ad un diametro di cm 40. Su metà disco stendere un filo d'olio Evo a rete e sovrapporre l'altra metà disco pizza, continuare anche su questa metà con un filo d'olio. Infornare la "Mezza Luna" ottenuta e cuocere per 2 minuti a 330°/350° (questa tecnica viene definita "cottura a cellula aperta"). All' uscita dal forno aprire la Mezza Luna e farla asciugare sulla rete asciugapizza per qualche minuto. Trascorso questo tempo cominciare a farcire la "Mezza Luna" iniziando dal trito di salumi distendendolo su tutta la superficie interna, sovrapporre la valeriana ed i pomodorini confit. Nel frattempo avremo messo in un sac a poche la crema di bufala che distribuiremo in maniera armoniosa su tutta la nostra preparazione. Chiudere con delicatezza la nostra Mezza Luna e ripassare in forno x 1 minuto nella parte a più bassa temperatura.

Adagiare la nostra Mezza Luna su di un tagliere di legno e nel tagliarla sarà soddisfatto anche il nostro udito con il piacevole scrocchiare della nostra preparazione!!!