



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000873**

**Registrata in data 11 Dic 2016 alle ore 08:20**

**da GAETANO GIGLIO**

## Monachella

E' una delle pizze create per nuovo format Giglio pizze d'autore che sara' presentato a Gennaio 2017.

Ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, pancetta paesana tesa, noci biologiche acerrane, parmigiano reggiano di montagna 36 mesi Dop, provolone del monaco Dop e olio evo bio per la mia pizza d'autore.

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

n. 2 cucchiari ricotta di bufala

100 g fior di latte di Agerola

n. 6 fette sottili di pancetta paesana tesa

noci biologiche acerrane q.b

1 spolverata parmigiano reggiano di montagna 36 mesi Dop

n. 6 fettine sottili di provolone del monaco Dop

olio evo bio q.b.

### Preparazione

Calcolare le varie temperature per il coefficiente e 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 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.

Stendere il panetto e ricoprilo di ricotta e pancetta, aggiungere provola ed un pizzico di parmigiano. All' uscita aggiungere le noci e il provolone del monaco accompagnati da un giro di olio evo che completeranno l' opera.