



Ricetta N. RE001511

Registrata in data 03 Lug 2017 alle ore 17:48

da **GIULIO ADRIANI**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Mona Lizza

Una pizza napoletana che giunge da The Local Pizzaiolo con un carico di 'Nduja calabrese di Spilinga, pomodorini gialli, ricotta vaccina, mozzarella di bufala, miele piccante e pecorino.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

600 g farina Caputo "00" tipo Pizzeria

400 g farina Caputo tipo 1

750 g acqua temperatura 14°

42 g sale rosa Himalaya

0,5 g lievito di birra fresco

Farcitura

50 g 'nduja calabrese di Spilinga

60 g pomodorini gialli sgocciolati Così Com'è

80 g ricotta vaccina

70 g mozzarella di bufala Mandara

10 g pecorino fresco

20 g miele piccante "Mike's Hot Honey"

Prodotti utilizzati

'Nduja calabrese di Spilinga

Pomodorini gialli Così Com'è

Ricotta vaccina

Mozzarella di Bufala Mandara

Miele Piccante "Mike's Hot Honey"

Pecorino fresco

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Procedura con impastatrice da casa tipo "Kitchenaid". Usare solamente prima velocità.

Mischiare acqua e lievito e aggiungere metà farina.

Lavorare finché si forma una crema di farina (circa un minuto).

Aggiungere sale e il resto della farina e lavorare il tutto per altri 7 minuti (10 se impastate a mano).

Lasciare riposare nella vasca dell'impastatrice per 20 minuti coperto e dopo lavorare di nuovo l'impasto per 1 minuto.

Riporre l'impasto in un contenitore chiuso ermeticamente e riposare a temperatura fresca (circa 16-18°) per 24 ore.

Trascorse le 24 ore formare i panetti da 250 g e farli riposare per 4/5 ore coperti.

Quando i panetti saranno lievitati bene, si può procedere all' utilizzo in forno a legna alla temperatura di circa 400/420°.

Farcitura:

Stendere l'impasto facendo attenzione a non toccarlo troppo. Ricordate che ad una alta idratazione come questa le mani devono essere delicate per evitare di perdere i gas forniti dalla fermentazione.

Se l' impasto risulta molto bagnato, aiutatevi con semolina Caputo fina ma state attenti a non lasciare farina sotto la pizza precedentemente alla cottura.

Una volta steso il disco di pasta farcire nella seguente maniera: spezzettare la 'nduja in piccole gocce coprendo uniformemente la pizza; aggiungere la ricotta precedentemente areata nel Kitchenaid con la spatola; aggiungere i pomodorini precedentemente tagliati a metà e appassiti in forno per circa 45 minuti alla temperatura di 150°. Aggiungere la mozzarella tagliata a filetti e spolverare il pecorino precedentemente grattugiato.

Cuocere uniformemente la pizza per 90 secondi circa.

Una volta cotta farcire la pizza con un filo di miele piccante e servire.