



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001530

Registrata in data 07 Lug 2017 alle ore 12:55

da MAURO AUTOLITANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Nerano del Monaco

Una pizza che si ispira alle nostre eccellenze della Campania, come il Provolone del Monaco, le pacchettelle di pomodorini gialli, le nostre zucchine fresche e i nostri oli cilentani!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 4 pagnotte da 270 g c.a.
40 cl acqua fredda dal rubinetto
680 g di farina di media forza
1 g di lievito di birra fresco
20 g di sale fino.

Farcitura:

100 g. di fior di latte di Agerola
n. 10 zucchine tagliate a julienne precedentemente fritte in olio ad una temp. di c.a. 170°
n. 10 pomodorini gialli del Vesuvio
60 g scaglie di provolone del Monaco
Un filo d'olio biologico del Cilento (dopo la cottura).

Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola "Donnarumma"
Zucchine nostrane fresche
Pacchettelle di pomodorini gialli "Terra viva"
Provolone del Monaco DOP proveniente da Meta di Sorrento "Perruso"
Olio biologico del Cilento della "Cooperativa Nuovo Cilento".

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Versare tutta l'acqua in una scodella abbastanza capiente, sciogliere il lievito nell'acqua finché non si dissolve, a questo punto inserire il 50% della farina e mescolare a formare una cremina, aggiungere il sale fino ad assorbimento.

Continuare ad impastare versando a pioggia il restante 50% della farina.

Una volta che l'impasto ha assorbito tutta la farina, toglierlo dalla scodella e continuare ad impastare su un tavolo o spianatoia, finché non diventa una massa liscia ed elastica che non si appiccica sul piano. Tempo d'impastamento stimato circa 15 minuti. Lasciare lievitare c.a. 10 ore a temperatura ambiente. A questo punto stendere il panetto di un diametro che va da un minimo di 30 ad un max di 33 cm.

Farcitura: distribuire il fior di latte tagliato a julienne in modo omogeneo, distribuire una decina di zucchine sempre tagliate a julienne e precedentemente fritte in olio ad una temp. di c.a. 170°, adagiare una decina di pomodorini gialli ben distribuiti.

All'uscita dal forno adagiare sulla pizza 60 g. di provolone a scaglie e per finire un filo d'olio evo biologico del Cilento.

Vino consigliato

RosaeNoae di "Terredora"