



Ricetta N. RE001000

Registrata in data 02 Feb 2017 alle ore 09:53

da GAETANO GIGLIO

## Oro nero

Cornicione con ricotta e noci ed al centro una crema di tartufo, porchetta e rosmarino caramellato. Una nuova pizza del menu "pizze d'autore" tutta da gustare.

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

Ricotta q.b per farcire cornicione

Granella di noci q.b.

n. 2 cucchiaini crema di tartufo

80 g provola di Agerola

50 g porchetta di Ariccia igp

Rosmarino caramellato

Olio evo

### 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 sottilissimo per riempire il cornicione con ricotta e noci, al centro crema di tartufo e provola, all'uscita porchetta, rosmarino caramellato ed olio evo.