



Ricetta N. RE001496

Registrata in data 12 Lug 2017 alle ore 15:08

da MAURIZIO FERRILLO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Panafritta

Pizza fritta impanata.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Dose per una pallina di impasto da 280 g

110 g di acqua

0,5 g di lievito di birra

170 g farina

5 g di sale fino marino

idratazione del 65%

Panetto di pizza 280 g

ricotta romana 120 g

salame Napoli 80 g

provola di Agerola 100 g

n. 1 uovo

pane grattugiato q.b.

un pizzico di pepe nero

Prodotti utilizzati

Salame Napoli Fiorucci

Ricotta romana Mangiani

Provola di Agerola di Mango gourmet

Pane grattugiato Sancarlo

Uova fresche Aia

Olio girasole oleico per alte temperature

Strumenti di cottura

Friggitrice professionale da 20 lt

Preparazione

Per preparare una pallina di impasto da 280 g versare 110 g di acqua in un contenitore e sciogliere 0,5 g di lievito di birra nell'acqua versata.

Aggiungere i 3/4 della farina totale (170 g) e mescolare. Aggiungere 5 g di sale fino marino e aggiungere il restante della farina e impastare a mano fino ad ottenere una massa solida e un po' appiccicosa al tatto raggiungendo un'idratazione del 65%. Fare riposare nel contenitore dalle 4/8 ore a T.A. circa 28°. Lasciar lievitare per 12 ore. Attendere 2 ore di riposo prima dello staglio dei panetti. Impasto a lunga lievitazione. Stendere il disco di pizza, stendere la ricotta sul disco lasciando il bordo libero ed aggiungere il salame e la provola tagliati alla julienne e un pizzico di pepe nero. Chiudere a mezza luna schiacciando bene i bordi, spennellare con uovo e poi passare nel pane grattugiato e friggere per 2/3 minuti facendola cuocere su i due lati.

Vino consigliato

Birra artigianale non fermentata chiara