



**Ricetta N. RE002403 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Lug 2018 alle ore 10:14**

**da FRANCESCO MIRANDA PIZZACHEF**

Livello di difficoltà: Difficile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Panciona

Una pizza in cui si ritrova tutto il sapore del datterino giallo pelato in succo, provola fresca affumicata, pancetta arrotolata piccante, cacioricotta di capra del Cilento presidio Slow food in scaglie e fili rossi di peperoncino.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Impasto:

1000 g farina di Tipo "1" (Petra 3 )

780 g acqua

25 g sale marino fino

2 g lievito

Farcitura:

80 g datterino giallo pelato in succo (az. Così comè)

80 g provola fresca affumicata (caseificio Casa natura Salerno)

25 g pancetta arrotolata piccante (salumificio Gioi Cilento)

20 g cacioricotta di capra del Cilento (presidio Slow Food) in scaglie

2 g fili rossi di peperoncino (az. Taste Sapori Mediterranei)

### Prodotti utilizzati

Datterino giallo pelato in succo (az. Così comè), provola fresca affumicata (caseificio Casa natura Salerno), pancetta arrotolata piccante (salumificio Gioi Cilento), cacioricotta di capra del Cilento (presidio Slow Food) in scaglie, fili rossi di peperoncino (az. Taste Sapori Mediterranei).

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Preparare la biga con 200 g di farina, 100 g di acqua e 2 g di lievito di birra fresco. Unire gli ingredienti in modo grossolano e far lievitare per 24h a 18°. 4 h prima che la biga sia matura preparare l'autolisi con 800 g di farina e 560 g di acqua. Impastare in modo grossolano per 4 min. Mettere a riposare per 4h.

Trascorse le 4h unire la biga matura di (24h) e l'autolisi di (4h) e impastare con 25 g di sale e 120 g di acqua a filo per 6/8 min.

Porre in frigo a 4° per 20h. Dopo le 20h formare i panetti aspettare il loro raddoppio (4h circa).

Stendere il disco di pasta partendo dal centro con movimento circolare lasciando un po' di cornicione, condire con il pomodoro giallo precedentemente frullato e salato, poi la provola affumicata precedentemente tagliata a julienne e sgocciolata e infornare in forno a legna a 400° per 90 secondi circa.

Sfornare la pizza ben cotta e condire con la pancetta e una grattugiata di cacioricotta, fili rossi di peperoncino e un filo di olio evo.