



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000794

Registrata in data 13 Ott 2016 alle ore 09:37

da GAETANO GIGLIO

Pazza

Una pizza insolita, come dire "pazza", con abbinamenti particolari ma che si sposano alla grande. Un piacere da PAZZI!

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persona

Per 280 g di panetto pizza

170 g farina

110 ml acqua

5,5 g sale

0,20 g lievito di birra

Farcitura

100 g Provola di Agerola

60 g Friarielli

60 g Funghi porcini

n. 6 Pomodorini gialli o rossi del piennolo

Peperoncino q.b.

Olio evo q.b.

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 sì 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 idea 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 sì che l'impasto possa raggiungere la maturazione necessaria per rendere il prodotto digeribile e leggero. Una volta atteso il tempo necessario, schiacciate il panetto, schiaffeggiatelo per allargarlo e dargli forma, condite la pizza con i friarielli, i porcini, i pomodorini gialli o rossi del piennolo in base alla propria preferenza e provola di Agerola. All'uscita dal forno il peperoncino ed olio evo.