



Ricetta N. RE001452

Registrata in data 17 Giu 2017 alle ore 10:55

da VINCENZO CAPUANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Percovina

Pizza ispirata ad un vero cult del popolo napoletano, la percoca nel vino freddo che delizia i palati dei partenopei specialmente nei mesi estivi.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto

1 lt di acqua a 15°

45-50 g di sale fino marino (in base alla temperatura esterna e interna)

30 g lievito madre in polvere (Criscito) Caputo

1,6-1,7 kg di farina Caputo (Blend)

n.b. i g di lievito di birra fresco e lo starter sono legati alla temperatura esterna e temperatura media interna PV in tutta la giornata e la notte.

Percoca gialla non troppo matura 100 g

Vino bianco napoletano Greco di Tufo 500 ml

Acqua 500 ml

Mandorla di Noto 30 g

Olio evo della Penisola Sorrentina 8 g

Erborinano di bufala 60 g

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparazione impasto

Primo impasto ore 10,30 tempo totale 25 minuti. Immettere nella macchina impastatrice 50% acqua e %50% vino bianco ,mettere il sale e far girare per 5 minuti, poi il lievito madre in polvere e metà della farina, far girare 5 minuti, poi sbriciolate il lievito di birra e aggiungere il resto della farina e far girare 10 minuti circa quindi controllare il punto di pasta. La temperatura finale della pasta non deve superare i 22°.

Alzare la pasta dall' impastatrice e formare delle pagnotte grandi poi mettere in madia con sotto tovaglia TNT leggermente infarinata.

Con il termometro controllare che la temperatura sia tra 22° e i 24°.

Prima lievitazione e maturazione della pasta in madia circa 12 ore.

Stagliare a 260 g alle ore 23 dello stesso giorno in tavole per continuare lievitazione e maturazione per altre 12 ore.

Pasta pronta per l' uso alle ore 12 circa per il pranzo del giorno successivo per un totale di 24 ore circa.

Stendere il disco di pasta, comporre una focaccia con solo erborinato ed un filo d'olio extravergine di oliva. Passare il disco di pasta farcito sull' apposita pala preferibilmente in legno, ed infornare a 430° massimo 470°. Dopo un tempo medio di 90 secondi, sfornare la focaccia e completare a freddo con percoca precedentemente pulita e tagliata a fette, mandorle tostate ed un filo d'olio e per dare un tocco di profumo aggiungere basilico fresco.

Vino consigliato

Greco di Tufo