



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002177 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 25 Mag 2018 alle ore 13:05**

**da GIUSEPPE VACCARO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Piccola Napoli

Piccola Napoli è una pizza a forma di pesce che rappresenta il mare della mia amata città.

Tempo di preparazione: 6 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

Le quantità su 10 litri di acqua sono:

1.700-1.800 kg di farina tipo 00 grano tenero per ogni litro circa (dipende dal punto di pasta che si desidera secondo le proprie esigenze -vedi temperatura).

Sale oscilla dai 50 a 60 g a litro, secondo esigenze e soprattutto temperatura ambiente.

5-10-25 g di criscito (o lievito ) secondo esigenze e temperatura ambiente.

200 g pasta per pizza

n. 6/7 pomodorini del piennolo

insalata di mare fresca q.b.

n. 5/6 olive di Gaeta nere

n. 7/8 capperi di montagna

n. 1 spicchio d'aglio schiacciato fresco

prezzemolo fresco q.b.

sale fino q.b.

origano q.b.

un filo di olio extravergine di oliva.

### Strumenti di cottura

Forno a legna.

### Preparazione

Inserire l'acqua nell'impastatrice e aggiungere sale marino (d'inverno è preferibile il sale fino, d'estate quello grosso), scioglierlo nell' acqua e quando è sciolto bene aggiungere la farina dolcemente, un po' alla volta, non tutta insieme. A quasi metà del dosaggio intero di farina aggiungere il criscito o (lievito) far sciogliere bene il tutto ed aggiungere la restante farina sin ad ottenere il cosiddetto "punto di pasta" e continuare la lavorazione per circa 20-30 minuti a seconda dell'utilizzo (fin quando la pasta nell' impastatrice non sbuffa e si stacca dalla campana rotante l'impasto non è pronto (tutto questo viene fatto con massima attenzione senza nessuna distrazione).

Dopodiché quando l'impastatrice è ferma occorre che tutto l'impasto resti lì dentro per riposare 15-20 minuti.

Passato il tempo necessario si toglie dall'impastatrice e si mette su un asse di legno e si lascia riposare per altri 15-20 minuti sempre coperto con un panno umido e dopo inizia lo staglio delle palline che si lasciano crescere negli appositi contenitori impaccanti (una volta erano di legno) a temperatura ambiente da un minimo di 8 ore ad un massimo di 18 ore dipende sempre dalla stagione.

Stendere la pasta e lavorare con la spatola creando la forma del pesce inserire gli ingredienti infornare, cuocere e servire.

### Vino consigliato

