



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001625

Registrata in data 27 Lug 2017 alle ore 08:42

da MARCO BARLETTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Piennoluncino

Pizza classica napoletana, realizzata con un impasto di farina Caputo rossa a doppia lievitazione. Lievitata a temperatura ambiente per 20 ore circa. Stagliata e lievitata per altre otto ore prima dell'uso. Condita con piennolo giallo dell'agro nocerino tagliato a mano, provola di Agerola tagliata a julienne, peperoncini verdi saltati in padella con spicchio di aglio e misto di olio evo e girasole, basilico fresco e lieve spruzzata di parmigiano reggiano stagionato, olio evo della penisola sorrentina a fine cottura.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

IMPASTO

18 lt acqua fredda a 5°
23 kg farina Caputo Rossa
1 kg di sale fino
5 g lievito

Un panetto di impasto

Farcitura

60 g di piennolo giallo del Vesuvio
20 g di peperoncini verdi dell'agro nocerino
80 g di provola di Agerola
5 g di Parmigiano reggiano DOP
basilico fresco
olio EVO della penisola Sorrentina.

Prodotti utilizzati

Piennolo giallo del Vesuvio
Peperoncini verdi dell'agro nocerino
Provola fresca di Agerola
Parmigiano reggiano stagionato
Basilico
Olio evo della penisola sorrentina.

Strumenti di cottura

Forno a legna con pietra lavica di Sorrento, portato a 460°.

Preparazione

L'impasto di farina Caputo rossa a doppia lievitazione. Lievitata a temperatura ambiente per 20 ore circa. Stagliata e lievitata per altre 8 ore prima dell'uso. Alzare il panetto di pasta ben lievitato e pieno di aria con poca farina, stendere il disco di pasta portando tutta l'aria verso il cornicione. Stendiamo il piennollo giallo insieme ai peperoncini verdi precedentemente saltati in padella (media cottura) che finiranno la loro cottura nel forno a legna, aggiungiamo la nostra provola fresca di Agerola, una spruzzata di parmigiano reggiano, basilico fresco e a fine cottura una sottile pioggia di olio

evo.

Vino consigliato

Birra Moretti.