



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001694

Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 12:43

da DANILO TODARO (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pippiniello

Un' ottima pizza dai sapori e profumi decisi accompagnata da un impasto 100% kamut

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt d'acqua

1.9 kg di farina di kamut

3 g di lievito (il lievito deve essere calcolato in base alla temperatura ambiente, la dose di 3 g è riferita all'estate)

40 g sale marino

40 g olio extravergine d'oliva

1 bocconcino di mozzarella da 125 g

100 g di friarielli

n. 5/6 fettine di pancetta affumicata

n.4 cucchiari di crema di pecorino pipp

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prendere il 50% della farina totale versarla nell' impastatrice e aggiungere quasi tutta l'acqua (personalmente conservo un 15% da usare nella seconda fase) fino al punto che si ottiene un'impasto plastico e molto morbido (appiccicoso), lasciamo riposare l'impasto per 30/40 minuti dentro l'impastatrice.

Dopo aver fatto riposare l'impasto aggiungiamo il lievito pesato in precedenza e la restante parte della farina, facciamo girare e quando si compatta aggiungiamo il sale e il 15% di acqua conservato prima, facciamo assorbire il sale nell'impasto e infine versiamo l'olio, facciamo girare un altro minuto e poi togliamo l'impasto dall'impastatrice e lo poggiamo sul piano di lavoro e lo lasciamo riposare per 10 minuti.

Trascorsi i 10 minuti passiamo alla fase finale che sarebbe pesare e comporre le palline di norma io faccio 280 g a pallina li metto nelle marme a riposare.

Vino consigliato

Un calice di vino rosso