



Ricetta N. RE003429 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Nov 2020 alle ore 09:28

da GIUSEPPE SANTORO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

La Pizza al Sale

Una ricetta rivisitata che riutilizza l'antica tradizione dell'Arte Bianca Mediterranea, la quale vuole che alla fine di ogni impasto e preparazione dei pani, questi venivano cotti in un forno a legna, alimentato con i rami di ulivo, arancio, mandarino, e limomi, raccolti durante la potatura, e accatastati per l'utilizzo e la preparazione del pane o la pizza durante tutto l'anno; usualmente veniva prodotto 1/2 volte la settimana, una parte di questo impasto veniva lasciato a parte per fare le famose cuzzole che potevano essere dolci o salate.

Un'altra parte di questo impasto veniva messo in delle teglie tonde chiamate anche padellini ben oliate con olio o della sugna e spianate a mo' di focaccia, venivano infine ricoperte di sale grosso marino delle saline trapanesi IGP, che oltre a non farle asciugare formavano una crosta naturale che gli trasmetteva degli odori particolari, e sembra di sentir la brina di mare quando leggermente agitato. Rimaneva così anche per giorni a seconda di quando il forno veniva riacceso.

La maturazione e lievitazione al sale era lenta e avveniva in una zona asciutta ma areata, il più delle volte in cantina o nella zona dispensa dove si trovava ogni ben di Dio dei vari raccolti.

Da qui la rivisitazione della mia Pizza al Sale.

Veniva farcita in diversi gusti, con pomodoro e aglio e origano, con farciture di salsiccia e verdure dei campi cotte e condite con olio e limone, con le acciughe sott'olio, e prodotti poveri del territorio, delle volte la trovavi in sostituzione del pane e veniva messa al centro della tavola ancora calda, anche come Puccia a mo' di pane, con rosmarino e origano, o solo dei pomodorini pigiati sopra.

In questo caso ne abbiamo fatta una pizza focaccia gourmet se così vogliamo definirla, da utilizzare come apertivo o stuzzichino per l'aperitivo.

Abbiamo deciso di condirla con prodotti del territorio che vengono utilizzati, visto il loro processo di conservazione, tutto l'anno.

Gli ingredienti della nostra Pizza al Sale: straciatella di bufala e scorza di limone interdonato Igp, pomodorino ciliegino di pachino candito, acciughe sott'olio dei presidi sciacchitani, uvetta passa di Passopisciaro alle pendici dell'Etna, mandorle tostate di Castelmola zona sopra Taormina, polvere di finocchietto selvatico raccolto alle pendici dell'Etna disidratata e resa in polvere, per una conservazione più lunga, senza alterarne gli odori e sapori, e per finire olio evo siciliano di oliva Nocellara dell'Etna selezionato da uno chef stellato.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 6 persone

24 g Acciughe sott'olio
120 g Straciatella di bufala (Fratelli Baratta)
60 g Pomodorini canditi
Di pachino
30 g Mandorle in foglie tostate (Del Taorminese)
10 g Uvetta passa
10 g Finocchietto selvatico in polvere
1 Limone interdonato
1 kg Farina tipo 1 macinata a pietra

Strumenti di cottura

Questa Pizza al Sale si può cuocere sia nel classico forno a legna, che in quello a gas elettrico o convenzione. Padellino o terrina in terracotta tonda da 29 cm a 35 cm.

Preparazione

Una volta formata la pallina circa 270/300 gr, avendo utilizzato l'impasto con farina TIPO 1 e un'idratazione del 70% si stende in un padellino, che ancor prima è stato già oliato con olio evo o sugna, dopo di che si stende all'interno la pizza, si lascia riposare per circa 20/30 minuti dopo di che si cosparge di sale grosso, nel nostro caso abbiamo usato un lgp delle saline trapanesi, e la si lascia riposare per circa 48h in un luogo ben ventilato ma asciutto, con una temperatura che si aggira sui 7/12 gradi.

Adesso è pronta per la cottura, e in questo caso abbiamo usato un forno a legna, quando il sale ha fatto la sua patina colorata sopra è pronta per la pulitura, e con un panno si toglie il sale dalla superficie senza grattare, e si toglie dal padellino in questo caso noi l'abbiamo tagliata in 6 spicchi, e servita come apericena.

Vino consigliato

Un vino bianco leggermente dolce con profumi di campo è l'ideale, o come nel caso nostro uno spritz