



Ricetta N. RE000507

Registrata in data 17 Mag 2016 alle ore 14:15

da VINCENZO COCCIA

Pizza a prescindere

Questa pizza nasce dall'idea di creare una pizza napoletana che appunto "prescindesse" dagli ingredienti tipici che caratterizzano la pizza classica napoletana, ovvero pomodoro e mozzarella o comunque i soliti ingredienti quali potrebbero essere prosciutto, salsiccia, verdure ecc.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

L'impasto

Un litro di acqua

55 g di sale marino

5 g di lievito di birra;

2 cl. di olio extravergine di oliva

5 g di zucchero

1700/1800 Kg di farina;

10/12 ore di lievitazione a temperatura ambiente.

La guarnitura

10 ml olio extravergine di oliva

100 g di alici

Una spolverata di pecorino

Olio extravergine di oliva aromatizzato al limone

Basilico

Erba cipollina

Pepe

Preparazione

L'impasto

Versate un litro di acqua (a temperatura ambiente) in una zuppiera circolare, sciogliete il sale marino, successivamente stemperate 5 g di lievito di birra, aggiungete lo zucchero, l'olio e il 30% della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, cominciate ad impastare e versate gradualmente il resto della farina fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta.

Tale operazione deve durare 20 minuti fino a che non otterrete un' unica massa compatta.

L'impasto deve presentarsi non appiccicoso e "liscio" al tatto, morbido ed elastico.

Coprite l'impasto, senza estrarlo dalla zuppiera, con un panno umido.

Lasciare lievitare per 10/12 ore a temperatura ambiente.

Manipolazione

Estraete dalla zuppiera l'impasto, dividetelo in 4 con una spatola in modo da poter preparare quattro pizze in quattro teglie diverse, iniziate a stenderlo facendo pressione con i polpastrelli. Oleate la teglia e riponete l'impasto su di essa, lasciatelo riposare per ulteriori dieci minuti.

Guarnitura

Accendete il forno impostandolo ad una temperatura di 230° - 250° C.

Guarnite con la le alici, aggiungete l' olio extravergine di oliva, una spolverata di pecorino.

Infornate la teglia e lasciate cuocere per circa 15 minuti.

Estraete la teglia dal forno, aggiungete le foglie di basilico spezzettate ed un filo di olio extravergine di oliva aromatizzato al limone, l' erba cipollina ed il pepe. Tagliatela e servitela calda.

N.B Nel caso di utilizzo di forno a legna, bisogna modificare la suddetta ricetta e la fase di cottura è completamente diversa.

Vino consigliato

Asprinio d'Aversa per restare nel territorio campano.