



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002009 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 20 Mar 2018 alle ore 09:15**

**da ALESSIO CUTINO**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Pizza baccalà e puntarelle alla romana

È la mia versione di un piatto molto gustoso che a me piace moltissimo... non resta che chiudere gli occhi ed assaporarne il gusto ! L'attesa non è mai vana !

Tempo di preparazione: 100 ore

### Ingredienti per 4 persone

1,2 kg di farina Tipo 1  
80% di idratazione  
2 g di lievito

#### Farcitura

500 g baccalà Islanda  
20 g di sale  
n. 2 cucchiaini d'olio  
150 g di puntarelle  
n. 3 alici (io ho scelto quelle di Cetara)  
n.1 tarallo napoletano  
zest di limoni di Sorrento  
olio evo  
n. 2 spicchi d'aglio

### Prodotti utilizzati

Farina Petra 3  
Olio evo Cilento dop Torretta  
Alici di Cerata az. Delfino  
Tarallo di Leopoldo  
Limone di Sorrento  
Baccalà Islanda.

### Strumenti di cottura

Forno di casa mia ma con teglia forata.

### Preparazione

6 ore prima di informare preparare l'ingrediente per le puntarelle con olio evo, aglio tagliato a spicchi grandi e alici finemente sminuzzate. Inserire in una ciotola e girare il composto per amalgamarlo con un po' di succo di limone ( basta mezzo limone ) e lasciare riposare il composto.

Impastare nella madia 1,2 kg di farina con 80 cl di acqua e 20 g di sale , e 2 cucchiaini di olio. Sciogliere 2 g di lievito ( io metto quello umido ) in 16 cl di acqua tiepida e aggiungere successivamente all'impasto per raggiungere l'80% di acqua totale. Ovviamente l'impasto non deve colare acqua ma deve essere ben idratato. Far riposare l'impasto per 2 ore e poi metterlo in frigo in una ciotola spaziosa per 92 ore ricoperto da un panno umido. Alla 94esima ora fare i panetti da 280/300 g circa e riporli a temperatura 18°/20° per favorire lo sviluppo della massa e la lievitazione finale.

2 ore prima pulire il baccalà eliminando le spine e tagliarlo grossolanamente, riporre in una ciotola con olio evo,

mescolare bene e lasciar riposare . Mezzora prima di infornare condire le puntarelle con l'intingolo eliminando l'aglio e lasciar riposare... abbiamo quasi fatto! Adesso stendere la pizza e aggiungere il baccalà con un filo d'olio quindi infornare per 10 minuti ( a 250° ) all'uscita riporre le puntarelle sul baccalà e grattugiare il tarallo napoletano sopra le puntarelle e per finire grattugiare il limone di Sorrento! Chiudere gli occhi e mordere!

**Vino consigliato**

Cecu d'la biunda Roero Arneis DOCG 2016 di Monchiero Carbone