



Ricetta N. RE001715

Registrata in data 16 Ago 2017 alle ore 09:50

da VALENTINO TAFURI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza cilentana di pane

La pizza Cilentana, ha una grande tradizione. Rappresenta in modo molto efficace, la tipologia di cucina Cilentana, la cucina del recupero, dove non si butta via nulla, dove anche un prodotto di recupero, può diventare un must della tavola. Noi la presentiamo in versione di pane, dando degli accorgimenti all'impasto, partendo da una biga, che poi si trasforma in pasta di riporto, che servirà per far lievitare l'impasto della pizza, donando conservabilità, favorendo la sua leggerezza ed un sapore unico.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 6 persone

Per la biga:

1 kg di Grano Bolero macinato Integrale

450 g di acqua

10 g di lievito compresso.

Per la pasta di riporto:

Biga + 150 ml di acqua

30 g di sale integrale di Trapani, Presidio Slow Food.

Per l'impasto:

300 g di pasta di riporto

690 ml di acqua

1 kg di Grano Bolero macinato Integrale

10 g di sale integrale di Trapani, Presidio Slow Food.

100 r Pomodoro Miracolo di San Gennaro Presidio Slow Food

20 g Cacioricotta di Capra Cilentana Presidio Slow Food

Olio Evo Bio q.b.

Basilico q.b.

Pepe q.b.

Peperoncino q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodoro Miracolo di San Gennaro Presidio Slow Food

Cacioricotta di Capra Cilentana Presidio Slow Food

Olio Evo Bio

Strumenti di cottura

Forno a Legna.

Preparazione

Per la preparazione della mia pizza Cilentana di pane, occorrono diversi passaggi per giungere all'impasto finito. Partendo con la preparazione di una biga: in una ciotola inserire l'acqua e sciogliere il lievito, aggiungere la farina ed impastare, la massa non deve essere elastica ma abbastanza friabile. Dopo un riposo di 18 ore ad una temperatura non superiore ai 22°. Procediamo con la creazione della pasta di riporto: aggiungere all'intera biga, 150 ml di acqua e 30 g di sale, dopo 3

ore possiamo procedere con l'impasto finale: in una ciotola inserire la pasta di riporto e con l'acqua, far sciogliere un po' la pasta di riporto ed inserire la farina, a metà impasto inseriamo il sale e procedere con la chiusura dell'impasto su una spianatoia, una volta completato coprire l'impasto con uno straccio umido. Dopo 1 ora dividere l'impasto in 2 e far riposare per altre 5 ore. Stendere un un po' di farina, facendo attenzione a non schiacciare molto i bordi, che avranno la consistenza del pane una volta finita la cottura, Inserire il pomodoro e l'aglio in camicia, solo schiacciato, ed infornare a 220° per 45 minuti. Completata la cottura, ultimare la pizza con scaglie di Cacioricotta di capra, pepe, peperoncino, basilico ed un filo d'olio.

Vino consigliato

Luigi Maffini: PIETRAINCATENATA - Doc Cilento Fiano