



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000521

Registrata in data 30 Mag 2016 alle ore 14:50

da MARCO CONTURSI

Pizza degli olivi ritrovati

La pizza racchiude ingredienti di eccellenza sia campani che siculi. L'olio in particolare è frutto di un progetto di olivi abbandonati nella valle del Belice che merita di essere raccontato.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un panetto per pizza stg di c.a. 220 g
40 g di sale
1-1.5 g di lievito
1 lt d iacqua
2 kg di farina

Farcitura:

200 g pomodori san marzano a pacchetelle danicoop
n. 1 cucchiaio olio evo Incuso
n. 5 olive nocellare del Belice Incuso
n. 2 alici cilentane sotto sale
30 g nocciole di Giffoni tritate grosse
origano selvatico q.b.
capperi di Panetelleria
aglio di Nocera q.b.

Preparazione

Si sciolgono 40 g di sale e 1-1.5g di lievito in un litro di acqua, si aggiunge la farina lentamente, circa 2.0 Kg. Raggiunta la consistenza desiderata, l' impasto dovrà essere lavorato dall' impastatrice per 20 minuti circa. Una volta pronto dovrà riposare per 50 minuti circa, sul tavolo sotto un panno umido. Dopo si fanno i panetti di circa 220 g l' uno che dovranno poi lievitare per 12 ore circa ad una temperatura di 25°C.

Stendere il panetto di pizza e condirla con pomodori San Marzano a pacchetelle (non salare il pomodoro poichè alici e capperi già sono sapidi), olive nocellare denocciolate, aglio, origano e nocciole tritate a pezzi grandi. Infornare e quando esce condire con un filo di olio di nocellara Incuso a crudo.

Vino consigliato

Gragnano doc, birra artigianale.