



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001789

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 13:26

da MICHELE LEO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza del nonno

La pizza del nonno richiama i gusti, le tradizioni della Basilicata. In particolar modo viene valorizzato il peperone crusco di Senise IGP coltivato tra Potenza e Matera. Questa pizza è un omaggio al passato della Lucania guardando al futuro.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

100 g acqua

170 g farina

5 g sale

0,2 lievito

Per la farcitura:

80 g mozzarella vaccina

30 g salsiccia fresca con pepe rosa, semi di finocchio, sale tagliata a punta di coltello

15 g peperone crusco IGP (2 peperoni)

50 g pomodorini ciliegino

n. 1 cucchiaino Olio extravergine di oliva

Prodotti utilizzati

Peperone crusco di Senise IGP

Farina Caputo qualità Rossa

Salsiccia di Venosa azienda Sileno

Mozzarella vaccina.

Strumenti di cottura

Forno a legna, Forno elettrico

Preparazione

Per l'impasto

In acqua a temperatura sciogliere il lievito di birra e inserire gradualmente il 50% della farina.

Far girare circa 5 minuti e aggiungere il lievito madre in polvere.

Aggiungere un ulteriore 25% di farina e il sale.

Far girare il tutto circa 10 minuti e aggiungere il restante 25% della farina. Aggiungere l'olio extra vergine di oliva e controllare il punto di pasta.

La temperatura finale della pasta non deve superare i 22°.

Far riposare la pasta in un recipiente per circa 2 h tenendo conto della temperatura esterna.

Stagliare a 230 grammi e lasciar riposare 22 h per continuare lievitazione e la maturazione.

La pasta sarà pronta per l'uso ad un totale di 24 h circa.

Per la farcitura

Stendere il disco e adagiare sopra la mozzarella, aggiungere la salsiccia fresca e infornare per circa 2 minuti.

Nel frattempo tostare i peperoni cruschi e tagliare i pomodorini a spicchi (bisogna fare particolare attenzione alla cottura dei peperoni cruschi) Sbriciolare i peperoni cruschi tostati ed unirli con i pomodorini condendo tutto con olio, sale e un odore di aglio.

All'uscita disporre sul disco della pizza il composto di pomodorini e peperoni.

Vino consigliato

Aglianico del Vulture rosso DOC