



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002544 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 14:32

da PAOLO DE SIMONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza frita capicollo e fico bianco del Cilento

Fritta ma leggera e con tutto il sapore della tradizione Cilentana, questa è la pizza frita di DaZero. L'impasto lievita a lungo per conferire quella naturale leggerezza su cui si poggiano i sapori intensi tipici del Cilento. Considerato per secoli il "pane dei poveri" oggi il fico bianco è uno dei prodotti più prelibati di questo territorio. Dolce e succoso si abbina al capicollo locale ben stagionato, al cacioricotta di capra cilentana (presidio Slow Food) e alla rucola di orto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

350 g farina tipo 1

350 g farina tipo 0

500 g di acqua

20 g di sale

1 g di lievito di birra

Farcitura:

150 g di capicollo

n. 1 cacioricotta di capra cilentana

n. 4 fichi bianchi DOP Cilento

Rucola q.b.

Prodotti utilizzati

Cacioricotta di capra Cilentana (presidio Slow Food) azienda agricola L'Arenaro e dell'azienda agricola i Moresani.

Preparazione

Una volta assemblati gli ingredienti lavorarli fino a raggiungere il punto di impasto e lasciare riposare per almeno 8 ore. Passato il tempo, riprendere l'impasto e dividerlo in panetti, riporli e lasciare lievitare ad una temperatura di 18°/20° ancora per 8 ore. Completato il periodo di lievitazione preparare i panetti delle dimensioni desiderate. A parte predisporre un pentolone con olio a temperatura di 180° e immergervi la pizza, lasciare giusto il tempo di farla gonfiare e dorare, poi riporla in un piano per far assorbire l'olio. Farcirla con i fichi, capicollo, rucola e scaglie di cacioricotta.