



Ricetta N. RE000719

Registrata in data 19 Lug 2016 alle ore 12:47

da MARCO AMORIELLO

Pizza Gourmet " La delizia del Golfo" di Sorrentino e Amoriello

La pizza gourmet ideata dallo Chef Antonio Sorrentino e il maestro pizzaiolo Marco Amoriello.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 pizze

½ litro di acqua naturale

25 g sale fino

3 g di lievito fresco

700 g di semilavorato senza glutine

Per il condimento

Pomodorino fresco q.b.

Aglione q.b.

Olio extravergine di oliva EVO

Vongole q.b.

Cozze q.b.

Gamberi q.b.

Scampi q.b.

Seppia q.b.

Calamari q.b.

Fasolari q.b.

Preparazione

Procedimento a mano

Versare in una boule ½ litro di acqua naturale (temperatura ambiente) e il sale mescolando fino a farlo sciogliere.

Aggiungere 350 g di semilavorato e con le mani, iniziare a lavorare l' impasto per 5 minuti poi aggiungere il lievito e continuare a lavorare aggiungendo piano piano il resto del semilavorato fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Dividere l' impasto in 4 panetti da 250 g circa.

Disporre i panetti in un contenitore di plastica per alimenti e chiuso ermeticamente .

Attendere la lievitazione: 6/8 ore a temperatura ambiente.

Procedimento con Impastatore

Versare nel recipiente di acciaio inox: ½ litro di acqua naturale (temperatura ambiente), il sale e 350 g di semilavorato e avviare l' impastatore alla velocità minima per 5 minuti. Poi aggiungere, senza fermare impastatore, il lievito e lasciare lavorare per altri 10 minuti sempre alla temperatura minima.

Successivamente aggiungere il restante semilavorato e lasciare che l' impasto diventi omogeneo, circa altri 5 minuti.

Fermare l' impastatrice e togliere l' impasto dal recipiente.

Dividere l' impasto in 4 panetti da 250/260 g circa e disporre i panetti in un contenitore di plastica per alimenti e chiuso ermeticamente .

Attendere la lievitazione: 6/8 ore a temperatura ambiente.

Stesura

Trascorso il tempo di lievitazione, appoggiare un panetto alla volta, sul piano di lavoro infarinato con un velo di semilavorato. Schiacciare delicatamente il panetto e usando i polpastrelli, iniziare ad allargarlo partendo dal centro facendo una delicata pressione dall' alto verso il basso. Questo movimento permette di mantenere all' interno dell' impasto i preziosi enzimi per l' alveolatura.

Continuare a stendere l' impasto fino a raggiungere uno spessore uniforme e piuttosto sottile, ad eccezione dei bordi, lì dobbiamo fare in modo di ottenere qualche millimetro in più rispetto al resto dell' impasto.

Preparazione condimento

Una volta steso il panetto, distribuire i pomodorini già tagliati a julienne e già conditi con olio e sale. Adagiare sugli stessi vongole, cozze e fasolari prima saltati in padella, poi i gamberi e gli scampi precedentemente lessati e sgusciati. Ancora la seppia precedentemente sbollentata e tagliata a julienne e cuocere. All' uscita aggiungere con un cucchiaino intorno al cosiddetto cornicione un preparato di olio extravergine di oliva, prezzemolo e aglio. Infornare per 3/4 minuti.