



Ricetta N. RE003583 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Feb 2024 alle ore 07:40

da **ANTIMO NICK DI MEOLA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Abruzzo

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Il mio Abruzzo

Pizza classica studiata con tutti prodotti del territorio con attenzione ai produttori locali che seguono la tradizione artigiana.

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 4 persone

Impasto diretto:

500 ml Acqua

700 g Farina manitoba

10 g Lievito di birra fresco

10 g Sale

20 ml Olio extravergine d'oliva

Topping:

350 g Provola Affumicata

Provola Affumicata al Tartufo di Sant'Eufemia a Maiella

350 g Guanciale

Guanciale di Avezzano al pepe

250 g Grana di Pecora

Scaglie di Grana di pecora di Colle Corvino

0.1 g Zafferano

Zafferano dell'Aquila DOP in Pistilli

1 Dado

Dado vegetale

350 g Patate

Patate a pasta gialla di Avezzano

Q.b. Miele

Miele al Tartufo di Tornareccio

Strumenti di cottura

Forno Elettrico

Preparazione

Come fare l' Impasto pizza diretto

1. Prendere la farina e setacciarla bene per 2 volte in modo tale che diventi areata.

2. Metterla poi nella ciotola della planetaria impastatrice ed aggiungere l'acqua ed il lievito. Cominciare ad impastare tutto bene.

3. Impastare per circa 15 minuti a media velocità in modo tale che gli ingredienti si amalgamino bene tra loro. Alla fine mettere il sale e a filo l'olio lasciando impastare per altri 5 ? 10 minuti tutto.

4. Una volta che l' impasto sarà pronto metterlo in una ciotola oppure lasciarlo nella ciotola stessa dell'impastatrice, coprirlo con pellicola alimentare e lasciamo lievitare per 3 ore fino al raddoppio.

5. Una volta che l' impasto sarà bello gonfio toglierlo dalla ciotola facendo attenzione a non manipolarlo troppo con le mani, e procedere con lo staglio formando 4 panetti da circa 270 g.

Aggiungere sopra un filo d'olio, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 120 minuti a T.A. per avere una pizza gonfia.

Passiamo alla preparazione dei topping

Sbucciare le patate e lavarle, adagiarle una accanto all'altra in una larga casseruola, coprirle di acqua a filo, poi aggiungere l'olio e il dado sbriciolato, completare con i pistilli di zafferano, regolare di sale e pepe.

Cuocere le patate coperte per circa 20 min. poi togliere il coperchio e continuare la cottura ancora per 30 min, girando le patate di tanto in tanto.

Ora tagliare il guanciale a fettine o in piccoli cubetti, e cuocerlo su una padella in modo da renderlo croccante: ci vorranno solo alcuni minuti.

Togliere dal fuoco la padella con il guanciale sminuzzarlo grossolanamente e metterlo da parte.

Stendere i panetti condirli con la provola affumicata al tartufo, e aggiungere i cubetti di patate precotti precedentemente.

Preriscaldare il forno per 20 minuti, portandolo a una temperatura di 240 gradi, infornare le pizze per 12 minuti nella parte bassa del forno.

Una volta cotta la pizza condirla con la granella di guanciale, le scaglie di grana di pecora, un giro di olio evo, il miele al tartufo e buon appetito.

Vino consigliato

Montepulciano D'Abruzzo colline Teatine 2018

Per gli amanti della birra consiglio una Matthias Birrificio Maiella

3 Cereali e miele

Ale ambrata con riflessi color arancio, schiuma abbondante e cremosa. I sentori caramellati, fruttati e di miele la rendono complessa e abboccata. Risulta particolarmente piacevole la tessitura morbida dovuta al farro ed al grano impiegati.

Temp di servizio: 10°- 12°C

La ricetta ha partecipato a:

Perfezionata per il mondiale 2024