



Ricetta N. RE000575

Registrata in data 08 Giu 2016 alle ore 12:15

da MAURO AUTOLITANO

Pizza Luigi Esposito

Una pizza ispirata ad un piatto preparato nel periodo pre-natalizio da un amico, per l'appunto: Luigi Esposito.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 4 pagnotte da 270 g c.a.

40 cl acqua fredda dal rubinetto

680 g di farina di media forza

1 g di lievito di birra fresco

20 g di sale fino.

Farcitura

100 g Fior di latte di Agerola

120 g filetto di Mussillo di baccalà tagliato a cubetti

100 g di fagioli cannellini "Dente di Morto di Acerra"

n. 78 pomodorini del piennolo del Vesuvio

n. 2 fette di cipolla di Tropea

Olio DOP extravergine di oliva

Prezzemolo tritato.

Preparazione

Preparazione impasto

Versare tutta l' acqua in una scodella abbastanza capiente, sciogliere il lievito nell' acqua finché non si dissolve, a questo punto inserire il 50% della farina e mescolare a formare una crema, aggiungere il sale fino ad assorbimento.

Continuare ad impastare versando a pioggia il restante 50% della farina.

Una volta che l' impasto ha assorbito tutta la farina, toglierlo dalla scodella e continuare ad impastare su un tavolo o spianatoia, finché non diventa una massa liscia ed elastica che non si appiccica sul piano. Tempo d' impastamento stimato circa tre ore. Lasciare lievitare c.ca 10 ore a temperatura ambiente. A questo punto stendere il panetto di un diametro che va da un minimo di 30 ad un max di 33 cm.

Distribuire il fior di latte tagliato a julienne in modo omogeneo, i fagioli, il baccalà adagiare la cipolla ad anelli su tutta la superficie, distribuire i pomodorini del piennolo.

Infornare nel forno a legna ad una temperatura di c.ca 480°..Tempo di cottura stimato: 60/70 secondi.

All'uscita del forno,completare l'opera, aggiungendo un filo d'olio extravergine Dop e per ultimo una manciata di prezzemolo fresco tritato.