



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001554

Registrata in data 20 Lug 2017 alle ore 11:42

da **MAURO AUTOLITANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Marennna

Questa pizza è nata pensando e rievocando i tempi di una volta. Quando a metà mattinata si andava in salumeria e si chiedeva un bel panino ('Na bella marennna) con mortadella e provolone.

Tempo di preparazione: 3 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 di fior di latte di Agerola
n. 4 o 5 belle fette di mortadella
una manciata di granella di pistacchi
70 g. di provolone del Monaco a scaglie
un filo d'olio Evo biologico (dopo cottura).

Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola Donnarumma
Mortadella 4 Castelli Dop della Negrone
Granella di pistacchi di Bronte dell' azienda Bacco
Provolone del Monaco DOP proveniente da Meta di Sorrento Perruso
Olio biologico del Cilento della Cooperativa Nuovo Cilento

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

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 cremina, 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 15 minuti. Lasciare lievitare c.a. 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.

Farcitura: distribuire il fior di latte tagliato a julienne in modo omogeneo sul disco di pasta. Infornare e cuocere la pizza.

All'uscita dal forno adagiare 4 o 5 fette di mortadella a forma d'onda, distribuire una 70 di g. di provolone a scaglie in modo omogeneo, distribuire a pioggia una manciata di granella di pistacchi. Per finire un filo d'olio biologico del Cilento a crudo.