



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001468

Registrata in data 27 Giu 2017 alle ore 11:23

da DOMENICO PENTELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza papillon

Pizza a forma di papillon, con un ripieno al centro farcito con ricotta di bufala, mozzarella, fior di latte dei monti Lattari, salame Napoli. A condirlo il Datterino giallo di Battipaglia, il pomodoro del piennolo dell'area vesuviana, la provola di Agerola con bresaola di bufala punta d'anca e scaglette di grana, pesto di basilico e ricotta dura salata, ed una fettina di limone.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1lt di acqua a temperatura

45 - 50 g di sale fino marino (in base alla temperatura esterna e interna)

30 g lievito madre in polvere (Criscito Caputo)

1.600 -1.700 kg farina Caputo.(La grammatura del lievito di birra fresco e lo starter sono legati alla temperatura esterna e temperatura interna PV in tutta la giornata è la notte)

Disco pizza 250 g

Ricotta di bufala 50 g

Salame Napoli 40 g,

Fiordilatte dei monti Lattari 60 g

Provola di Agerola 50 g

Datterino giallo di Battipaglia 40 g

Pomodoro del piennolo 40 g

Bresaola di bufalo punta d'anca 50 g

Scaglette di grana padano 40 g

Pesto di basilico 5 g

Ricotta dura salata 40 g

n. 1 fettina di limone

Olio extravergine di oliva della penisola Sorrentina q.b.

Basilico.

Prodotti utilizzati

Farina caputo 00

Mozzarella fior di latte dei monti Lattari

Provola di Agerola

Ricotta di bufala

Salame Napoli,

Datterino giallo di Battipaglia

Pomodoro del piennolo

Bresaola di bufalo

Scaglie di grana

Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Forno a legna.

Preparazione

Impasto doppia lievitazione 24 h. Impasto ore 10:00 tempo totale di lavorazione 25 minuti. Mettere nell'impastatrice l'acqua e il sale e far girare per 5 minuti, poi il lievito madre Caputo in polvere e metà della farina, far girare 5 minuti, poi sbriciolate il lievito di birra e aggiungere il resto della farina e far girare 10 minuti circa. Controllare il punto di pasta, la temperatura finale della pasta non deve superare i 22-24°. Far riposare alcuni minuti la pasta, alzarla dall'impastatrice formando delle pagnotte grandi, mettere in madia di legno con sotto tovaglia TNT un po' infarinata. Prima lievitazione e maturazione dell'impasto circa 12 ore.

Fase successiva stagliare palline da 260 g e alle ore 23:00 dello stesso giorno disporle in tavole per continuare la lievitazione e maturazione per altre 12 ore. Impasto pronto per le ore 12:00 per il pranzo del giorno successivo per un totale di 24 ore circa.

Stendere il disco di pasta tondo, tagliare il disco con la forma della croce celtica, chiudere a ripieno il lato di sopra è di sotto con ricotta salame e mozzarella. Farcire il primo lato, con provola, il secondo lato con mozzarella pomodoro giallo e piennolo. Infornare nel forno a legna a 460° circa 90 secondi di cottura. All' uscita bresaola e limone e scaglie di grana, ricotta dura, pesto di basilico e olio extravergine d'oliva.

Vino consigliato

Aglianico del Taburno rosso.