



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003052 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 17 Lug 2019 alle ore 16:38**

**da LUIGI CACCAVO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Puglia**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico**

## Pizzapaté

Impasto indiretto con biga 60% con farina "0", con idro 85%.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto :

2 kg Farina 320-340w

Per biga

880 g Acqua

Per biga

10 g Lievito

Per biga

2.600 ml Acqua

2 kg Farina

1 g Lievito

100 g Sale

Farcitura:

100 g Paté di olive nere

35 g Fior di latte di Andria

20 g Datterino giallo del Vesuvio DOP

25 g Pomodori secchi

40 g Stracciatella di Andria

30 g Acciuga del Mar Cantabrico

10 g Basilico fresco

q.b. Olio evo

### Strumenti di cottura

Forno a legna con temperatura 430 gradi

### Preparazione

Impasto per biga 2 kg farina con fForza 320 - 340 w, 880 g di acqua e 10 g di lievito, poi facciamo un calcolo 55 quota fissa meno temperatura ambiente, temperatura farina e impastatrice avremo il calcolo della temperatura dell'acqua. Poi far girare nell' impastatrice per meno di 2 minuti e toglierlo in uno stato di tanti pezzi di grumi di pasta, per poi farlo riposare per 16 ore a t.a tra i 16°-18° per poi metterlo a t.c di 4° per altre 8 ore. Una volta che raggiunge le 24 ore si può impastare nuovamente con l'aggiunta di 2 litri e 600 ml di acqua e altri 2 kg di farina, un grammo di lievito che serve da start e 100 g di sale, per poi tirarlo ad una temperatura finale di 21° e poi tirare l'impasto e farlo puntare per una mezzora, dopo di che stagliate le palline da 260 grammi.

Stendere il panetto e condire con paté di olive nere, fior di latte di Andria, datterino giallo, pomodori secchi, stracciatella di Andria, acciughetta del Cantabrico, basilico e un filo di olio evo.