



Ricetta N. RE000634

Registrata in data 27 Giu 2016 alle ore 16:57

da GIUSEPPE VACCARO

## Pizza Posillipo

Una mia creazione tutta estiva che dedico al bellissimo quartiere napoletano di Posillipo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Le quantità su 10 litri di acqua sono:

1.kl e 700-800 grammi di farina tipo 00 grano tenero per ogni litro circa( dipende dal punto di pasta che si desidera secondo le proprie esigenze (vedi temperatura).

Sale oscilla dai 50 a 60 g a litro, secondo esigenze e soprattutto temperatura ambiente.

5-10-25 g di criscito (o lievito ) secondo esigenze e temperatura ambiente.

### Farcitura

6 g di insalata mista fresca

10 g di polipo fresco

n. 6-7 olive verdi di Gaeta

n. 6-7 olive nere di Gaeta

sale fino q.b

n.1 limone di Sorrento

prezzemolo fresco q.b

olio extra vergine di oliva q.b

### Preparazione

#### Impasto

Inserire acqua nell'impastatrice e aggiungere sale marino (d' inverno è preferibile il sale fino, d' estate quello grosso) scioglierlo nell' acqua e quando è sciolto bene aggiungere farina dolcemente, un po' alla volta, non tutta insieme. A quasi metà del dosaggio intero di farina aggiungere il criscito o (lievito) far sciogliere bene il tutto ed aggiungere la restante farina sin ad ottenere il cosiddetto "punto di pasta" e continuare la lavorazione per circa 20-30 minuti a seconda dell' utilizzo (fin quando la pasta nell' impastatrice non sbuffa e si stacca dalla campana rotante l'impasto non è pronto (tutto questo viene fatto con massima attenzione senza nessuna distrazione).

Dopodiché quando l'impastatrice è ferma occorre che tutto l'impasto resti lì dentro per riposare 15-20 minuti.

Passato il tempo necessario si toglie dall' impastatrice e si mette su un asse di legno possibilmente e si lascia riposare per altri 15-20 minuti sempre coperto con un panno umido e dopo inizia lo staglio delle palline che si lasciano crescere negli appositi contenitori impaccanti (una volta erano di legno) a temperatura ambiente da un minimo di 8 ore ad un massimo di 18 ore dipende sempre dalla stagione.

Prendere un panetto di pasta 210 g e una volta disteso il disco e cotto nel forno aggiungere a crudo l'insalata di polipo precedentemente preparata, le olive verdi e nere di Gaeta, il prezzemolo fresco ed un giro di olio extra vergine di oliva.