



Ricetta N. RE000995

Registrata in data 30 Gen 2017 alle ore 14:11

da VINCENZO COCCIA

Pizza Procida

L'idea della Pizza Procidana nasce dalla lettura del libro di Vincenzo Corrado del 1781 dal titolo "Dal cibo pitagorico ovvero erbaceo per uso de' nobili e de' letterati". Vincenzo Corrado, grande uomo di cultura e gastronomo, nel libro parla dei pomodori ed in particolare di alcuni pomodori cotti alla brace. L'ho chiamata Pizza Procidana perché in estate i pescatori dell' isola, fuori le loro case, sono soliti cuocere i pomodori sulla brace e li poggiano poi su fette di pane croccante e caldo e conditi con un filo d'olio. Questo è stato lo spunto per la Pizza Procidana, una pizza semplice ma dal sapore gustoso.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Preparazione dell'impasto (per forno elettrico o a gas)

1 lt di acqua

55 g di sale marino

5 g di lievito di birra

2 cl. di olio extravergine d'oliva

5 g di zucchero

1700/1800 Kg di farina

10/12 ore di lievitazione a temperatura ambiente.

Per la farcitura (per una teglia):

15-18 pomodorini a grappolo o datterini

80 g di scamorza

n.1 spicchio d'aglio novello o privato del germoglio

Un pizzico di origano

Qualche foglia di prezzemolo

Qualche foglia di basilico

Olio extra vergine di oliva di ottima qualità

Sale marino

Preparazione

Versate un litro d'acqua (a 8-12°C) in una zuppiera circolare, sciogliete il sale marino, successivamente stemperate 5 g di lievito di birra, aggiungete lo zucchero, l'olio e il 30% della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, cominciate ad impastare e versate gradualmente il resto della farina fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita punto di pasta. Tale operazione deve durare 20 minuti fino a che non otterrete un'unica massa compatta. L' impasto deve presentarsi non appiccicoso e "liscio" al tatto, morbido ed elastico. Coprite l'impasto, senza estrarlo dalla zuppiera, con un panno umido. Lasciate lievitare per 10/12 ore a temperatura di 22-25°C.

Estraete dalla zuppiera l'impasto, dividetelo in 4 con una spatola in modo da poter preparare quattro pizze in quattro teglie diverse, iniziate a stenderlo facendo pressione con i polpastrelli. Oleate la teglia e riponete l'impasto su di essa, lasciatelo riposare per ulteriori dieci minuti. Accendete il forno sulla posizione grill medio.

Tagliate i pomodorini a metà. Metteteli su un foglio di carta forno, irrorateli con un filo di olio e cuoceteli per qualche minuto fino ad ottenere una colorazione che possiamo definire "alla brace".

Tagliate la scamorza a listarelle e l'aglio a fettine sottili. Tagliate il prezzemolo ed il basilico.

Preriscaldate il forno a 250°C.

Irrorate la pasta con un filo di olio e infornate per circa 15 minuti.

Successivamente distribuite sulla pizza la scamorza e i pomodorini, cospargete di aglio e origano e infornate per altri 5 minuti: la pizza deve essere croccante e dorata, la scamorza filante e i pomodorini scottati. Dopo aver sfornato la pizza, distribuitevi il prezzemolo e il basilico e completate con un filo di olio.