



Ricetta N. RE002586 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Nov 2018 alle ore 15:06

da RAFFAELE IAIUNESE

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza rustica laiunese

Impasto per pizza a canotto, con cornicione alto e alveolato e leggerissima farcita con fior di latte, crocchè, salame Napoli, salsiccia.

Tempo di preparazione: 30 ore

Ingredienti per 100 persone

Impasto

10 kg di farina

15 g lievito

300 g sale

6.2 kg acqua

Pizza rustica

100 g di fior di latte

80 g crocchè

50 g salame Napoli

80 g di salsiccia

Preparazione

1 Fase: mettere 10 kg di farina nell'impastatrice e farla girare per 2 minuti per arieggiare la farina. Sciogliere 15 g di lievito in 5 kg di acqua. Aggiungere alla farina e lasciare girare per 7 minuti.

2 Fase: togliere l'impasto dall'impastatrice e farlo a ciuffetti, quindi lasciarlo a temperatura ambiente per 1-2 ore

3 Fase: mettere l'impasto in frigo ad una temperatura di 4°-5° per 24 ore. Usare un recipiente largo in modo da non rendere la massa troppo alta sennò il nucleo dell'impasto non raggiunge la temperatura.

4 Fase: rimettere l'impasto nell'impastatrice, aggiungere 300 g di sale, aggiungere lentamente 1/2 kg di acqua calda per riscaldare un pò l'impasto (idratazione al 62%). Lasciare girare per 13 minuti ad una velocità, e due minuti a doppia velocità per un totale di 15 minuti.

5 Fase: rimettere l'impasto nel recipiente e lasciare riposare a temperatura ambiente per 2 ore.

6 Fase: staglio, mettere l'impasto sul banco ed effettuare delle pieghe, lasciare riposare per 10 minuti e fare i panetti di 240-250 grammi. Dopo un paio di ore possono essere fatte le pizze. Controllare la crescita dell'impasto con il frigo.

Stendere il panetto di impasto e farcire con tutti gli ingredienti quindi infornare.