



Ricetta N. RE001469

Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 00:46

da MARCO AMORIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza senza glutine "Nota d'Autunno"

Una pizza dai sapori autunnali caratterizzata dall'utilizzo di fichi caramellati e crema di castagne.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

base per 4 pizze

½ litro d'acqua naturale

25 g sale fino

3 g di lievito fresco

700 g di semilavorato senza glutine

Per il condimento

Crema di castagne e tartufo

80/100 gr Mozzarella fior di latte del Monte Taburno tagliata alla julienne

n. 20 fette di Prosciutto crudo di Montagnana (5 per pizza)

n. 20 Fichi caramellati (4 per ogni pizza)

n. 40 Pomodorini del Piennolo rossi (Vesuviani)

n. 40 Pomodorini del Piennolo 40 gialli (Vesuviani)

Olio d'oliva extravergine q.b.

Per Crema di castagne e tartufo:

300 g di castagne

Tartufo q.b.

Per il caramello:

150 g di zucchero

acqua q.b.

Prodotti utilizzati

Mozzarella fior di latte del Monte Taburno - come richiede il disciplinare della vera pizza napoletana.

Prosciutto crudo di Montagna.

Fichi caramellati campani.

Pomodorini del Piennolo rossi e gialli (Vesuviani)

Strumenti di cottura

Cottura in forno professionale elettrico a 300° per 3/4 minuti oppure in forno a legna per 1/2 minuti.

Preparazione

Procedimento a mano

Versare in una boule ½ litro d'acqua naturale (temperatura ambiente) e il sale mescolando fino a farlo sciogliere.

Aggiungere 350 g di semilavorato e con mani, iniziare a lavorare l'impasto per 5 minuti poi aggiungere il lievito e continuare a lavorare aggiungendo piano piano il resto del semilavorato fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dividere l'impasto in 4 panetti da 250 g circa.

Disporre i panetti in un contenitore di plastica per alimenti e chiuso ermeticamente .

Attendere la lievitazione: 6/8 ore a temperatura ambiente.

Stesura

Trascorso il tempo di lievitazione, appoggiare un panetto alla volta, sul piano di lavoro infarinato con un velo di semilavorato. Schiacciare delicatamente il panetto e usando i polpastrelli, iniziare ad allargarlo partendo dal centro facendo una delicata pressione dall'alto verso il basso. Questo movimento permette di mantenere all'interno dell'impasto i preziosi enzimi per l'alveolatura.

Continuare a stendere l'impasto fino a raggiungere uno spessore uniforme e piuttosto sottile, ad eccezione dei bordi, lì dobbiamo fare in modo di ottenere qualche millimetro in più rispetto al resto dell'impasto.

Preparazione condimento:

per la crema di castagne e tartufo: lessare 300 g di castagne in acqua salata, sbucciarle e frullarle con un mix, fino ad ottenere una purea omogenea. Aggiungere del tartufo grattugiato in base al gusto e amalgamare il tutto.

Per caramellare i fichi: mettere in una padella antiaderente a fuoco basso, 150 g di zucchero e aggiungere acqua naturale fino a far sciogliere lo zucchero e ottenere una crema omogenea, facendo attenzione a mantenerla molto liquida. Poi aggiungere i fichi e coprire per un minuto poi girare i fichi e chiudere per un altro minuto. Spendere il fuoco e aspettare che diventino tiepidi.

Dopo aver steso il panetto di pasta cospargerlo con uno strato di crema di castagne e tartufo. Aggiungere il fior di latte tagliato a julienne e mettere i pomodorini del Piennolo tagliati a metà lungo il bordo della pizza. Dopo la cottura in forno a 300° per 3/4 minuti finite la preparazione creando per ogni pizza 5 rose di prosciutto crudo e adagiatevi sopra i fichi caramellati tiepidi. Concludere il tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva.