



Ricetta N. RE001673

Registrata in data 03 Ago 2017 alle ore 14:58

da CIRO IOVINE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Summer

Una pizza che arriva da New York per dare il mio sostegno al riconoscimento dell'arte dei pizzaioli napoletani.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg di farina

800 ml d'acqua

30 g di sale

1 g di lievito

Un panetto da 240 g

Farcitura

ricotta di bufala aromatizzata al limone grattugiato 40 g

burrata 80 g

pomodorini del Piennolo giallo 25 g

n. 5 alici di cetara

soppressata calabrese 20 g

rucola q.b.

colatura di alici q.b.

provolone del Monaco a scaglie 20 g

Prodotti utilizzati

ricotta di bufala aromatizzata al limone grattugiato 40 g

burrata 80 g

pomodorini del Piennolo giallo 25 g

n. 5 alici di cetara

soppressata calabrese 20 g

rucola q.b.

colatura di alici q.b.

provolone del Monaco a scaglie 20 g

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Pizza classica con Biga: Kg 8 Farina Verde tipo "00" W 300, Kg 4 Biga di primitiva Tipo "2" * 400, lt 5 acqua, 200 g sale fino marino iodato, impasto diretto con riposo 24 ore a temperatura controllata. Versare la biga, l'acqua e la farina nella impastatrice ed impastare per circa 6 minuti, aggiungere il sale continuare ad impastare per altri 7 minuti. Puntare in cassa chiusa l'impasto per 30 minuti, stagliare i panetti per pizza tonda del peso desiderato, e dopo averli formati disporre in cassette per pizza, appretto circa 30 minuti e in seguito riposo in cella refrigerata per circa 20 ore. Togliere dalla cella

almeno tre ore prima del servizio.

Stendere il disco riempire il cornicione di ricotta aromatizzata al limone, sale e pepe poi mettere un po' di soppressata calabrese, poi al centro mettere pomodorini del Vesuvio gialli, un po' di sale, burrata, alici di Cetara e una grattugiata di limone e formaggio, e olio evo di Sicilia, infornare e all'uscita aggiungere un ciuffetto di rucola al centro con un po' di ricotta aromatizzata al limone, poi una mangiata di scaglie del provolone del Monaco e per finire una spruzzata di colatura di alici, e poi mangiarla e vi sentirete a Napoli con 10,000 chilometri di distanza.