



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000614

Registrata in data 21 Giu 2016 alle ore 12:15

da MAURO AUTOLITANO

Pizza Tiziano

Pizza dedicata all' amico Tiziano Terracciano, il quale ha avuto l' idea di suggerirmi gli ingredienti!

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 4 pagnotte da 270 g c.a.

Farina Caputo blu

40 cl acqua fredda dal rubinetto

680 g di farina di media forza

1 g di lievito di birra fresco

20 g di sale fino.

Per la farcitura

80 g di Provola di Agerola

100 g di filetto di mussillo di Baccalà

7/8 Corbari il Pomodorino di Corbara

3 Peperoncini verdi d' o ciummo (tagliati a rondelle e macerati in sale ed evo dop)

Olio EVO del Cilento "Terre dei Monaci" D.O.P. q.b.

Sale fino q.b.

Preparazione

Preparazione impasto

Versare tutta l'acqua in una scodella abbastanza capiente, sciogliere il lievito nell' acqua finché non si dissolve, a questo punto inserire il 50% della farina e mescolare a formare una cremina, aggiungere il sale fino ad assorbimento.

Continuare ad impastare versando a pioggia il restante 50% della farina.

Una volta che l' impasto ha assorbito tutta la farina, toglierlo dalla scodella e continuare ad impastare su un tavolo o spianatoia, finché non diventa una massa liscia ed elastica che non si appiccica sul piano. Tempo d' impastamento 18-20 minuti. Lasciare lievitare c.a. 10 ore a temperatura ambiente.

A questo punto stendere il panetto di un diametro che va da un minimo di 30 ad un max di 33 cm. Distribuire la provola tagliata a julienne sul disco in modo omogeneo, adagiare il baccalà tagliato a dadini, adagiare i pomodorini interi.

Infornare nel forno a legna ad una temperatura di c.c 480°. Tempo di cottura stimato: 60-70 secondi.

All' uscita del forno completare aggiungendo le rondelle dei peperoncini verdi ed un filo di olio Evo Dop!