



**Ricetta N. RE002408 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 16:23**

**da CLEMENTE VALENTINO**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pizza Umami

Questa pizza nasce con l'idea di far assaporare a chi la mangia il senso della scoperta, del viaggio, semplicemente restando seduti a tavola. La posizione degli ingredienti che la compongono sono stati studiati in modo tale da ricreare un continuo sviluppo dei sapori, si parte dalla punta del trancio, con un sapore abbastanza familiare, fino ad arrivare sotto al bordo e non capire cosa si sta ingurgitando, ma continuandolo a fare perché è buono, è saporito, è Umami. L'impasto è formato da una miscela di farine semi-integrali, l'uso del pre-fermento poolish conferisce un sapore e odori amplificati, l'alta percentuale di idratazione (70%) associata ad una corretta maturazione (almeno 24 ore) forma una architettura glutinica ben sviluppata, sinonimo di digeribilità.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 2 persone

Per l'impasto:

180 g farina tipo 0

160 g farina tipo 1

8 g lievito di birra fresco

250 g di acqua

12 g di sale

Per la farcitura:

n. 1 barattolo Salsa di datterini gialli

n. 1 barattolo datterini gialli

n. 12 alici

n. 1 limone

n. 1 mandarino

n. 1 confezione alga wakame

n. 1 barattolo pomodorini del piennolo semy-dry

n. 1 barattolo capperi di salina

50 g fior di latte

n. 1 barattolo uova di salmone selvaggio

n. 1 vasetto aglio nero

### Prodotti utilizzati

Datterini gialli pelati in succo (finagricola Soc. Coop Così com'è), Pomodorini del piennolo semi-dry (La Fiammante), capperi di salina "Sapori eoliani" (presidio slow food), Fior di latte di Agerola (Antica fattoria s.r.l.), uova di salmone selvaggio (De Salvo s.r.l.), Alga wakame "Goma wakame" (Nipponia), Aglio nero di Voghiera D.O.P. (Nero fermento)

### Strumenti di cottura

Forno a gas/elettrico/legna

### Preparazione

In un contenitore circolare versare 170 g di acqua calda (circa 22°C) e sciogliere con le mani 8 g di lievito di birra fresco. Pesiamo su di una bilancia da cucina 120 g di farina Caputo tipo 0 e 50 g di farina Caputo tipo 1. Con le mani mescoliamo

bene le due farine per poi aggiungerle gradualmente, aiutandosi con un setaccio, al contenitore con l'acqua e il lievito precedentemente sciolto e giriamo con una frusta da cucina. Finito di versare la quantità indicata di farina, continuare a girare per uno-due minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo e privo di grumi, a questo punto lasciare l'impasto nel contenitore coperto da un canovaccio per circa 8 ore. Trascorse le ore indicate, l'impasto si presenterà con un volume triplicato, con un odore pungente e con la superficie ricoperta da bolle di fermentazione, a questo punto il nostro pre fermento poolish è pronto per essere rinfrescato. Nella stessa ciotola dove abbiamo preparato il poolish versiamo gli ulteriori 170 g di farina precedentemente mescolata e setacciata, con 60 g di acqua. Con le mani iniziare ad impastare per circa 2-3 minuti per poi aggiungere i 12 g di sale e continuare ad impastare aggiungendo gradualmente gli ultimi 20 g di acqua e a filo, impastare per circa 15 minuti. Trascorsi 15-20 minuti, l'impasto risulterà morbido ed elastico, adesso lasciamo riposare per circa 10 minuti per poi effettuare una piega di rinforzo. Dopo la piega di rinforzo, riporre l'impasto in una ciotola capiente e lasciare a temperatura ambiente per circa un' ora, coperta solo da un canovaccio, per poi deporla in frigo per 12 ore, questa volta coperta con due strati di cellophane. Trascorse le 12 ore, l'impasto avrà raddoppiato il suo volume e sarà pronto per essere suddiviso in due panetti. Lasciare i panetti lievitare a temperatura ambiente per circa 3-4 ore e dopo che i panetti avranno raddoppiato il proprio volume, stenderli a mano stando attenti a lasciare la loro forma tonda. Una volta formata la classica forma a disco, cospargerla con la salsa dei datterini gialli e adagiare sei pezzetti di fior di latte prima di infornare, a cottura ultimata aggiungere gli altri ingredienti. Per la marinatura delle alici vedere ricetta sul sito Mysocialrecipe.

**La ricetta ha partecipato a:**

Campionato mondiale della pizza 2108 Parma.