



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003548 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Giu 2023 alle ore 10:54

da PIETRO ANNUNZIATA

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizziddo integrale in doppia cottura

Il "pizziddo" è un disco di pasta lievitato e cotto a vapore, successivamente può essere fritto, condito con i più disparati ingredienti; oppure dopo la cottura a vapore può essere condito e passato in forno, o piastrato e piegato a metà con in mezzo qualsiasi ingrediente, dal pulled pork alle polpette, dai salumi alle verdure.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 13 persone

300 g Lievito madre rinfrescato
Lievito madre liquido
350 g Acqua fredda
10 g Lievito di birra
40 g Zucchero semolato
850 g Farina integrale
20 g Sale fino
50 g Olio di oliva extra vergine

Strumenti di cottura

Forno a vapore

Preparazione

In una planetaria pesiamo tutti gli ingredienti, tranne il sale e l'olio. Con il gancio facciamo girare per 5', aggiungiamo ora il sale e l'olio e aumentiamo la velocità; una volta che l'impasto risulta liscio, copriamo e lasciamo lievitare. Passata circa un' ora e mezza appena e raddoppiato il volume stagliamo l'impasto in pezzi da 125g, pirliamo e lasciamo lievitare sempre coperto. Dopo la seconda lievitazione stendiamo con il matterello e mettiamo a lievitare su le placche per almeno un paio d'ore. Appena pronti cuociamo a 110° a vapore per 25' e una volta cotti possiamo decidere come ricuocerli o stocarli in frigo.

Vino consigliato

Birra