MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000578
Registrata in data 13 Giu 2016 alle ore 09:35
da DAVIDE CIVITIELLO

Pomodorosa

Una Pizza dal sapore indescrivibile, 4 gusti, 4 pomodori, 4 colori, ma sopratutto tanto ma tanto del mio territorio campano.
La si può fare rotonda ma anche ovale, come in foto, in modo da presentare i suoi ingredienti in maniera molto più uniforme e servirla su un piatto ovale; oppure su un tagliere di legno.
E' una pizza che dice tanto alla nostra vista, al nostro naso, ma sopratutto al nostro palato e non vi resta che provarla.

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
Primo impasto ore 10,30 tempo totale 25 minuti per 1 lt di acqua a 15°
45-50 g di sale fino marino sono legati alla temperatura esterna e interna
30 g lievito madre in polvere (Criscito) Caputo
1,6-1,7 kg di farina Caputo Blu Pizzeria
n.b. i g di lievito di birra fresco e lo starter sono legati alla temperatura esterna e temperatura media interna PV in tutta la giornata e la notte.

Farcitura
250 g Pomodorino del Piennolo del Vesuvio
5 g Origano
2 g Aglio Fresco
250 g Pomodorino Datterino Giallo
300 g Pomodorini di Corbara
300 g Pomodoro Antico di Napoli
100 g Fior di Latte
60 g Pecorino Bagnolese
10 g Pepe Nero macinato
Olio Evo q.b.
10 g Basilico Fresco.

Preparazione

Impasto
In acqua a temperatura mettere il sale far girare per 5 minuti, poi lievito madre in polvere e meta? della farina, far girare 5 minuti, poi sbriciolate il lievito di birra e aggiungere il resto della farina e far girare 10 minuti circa e controllare il punto di pasta. La temperatura finale della pasta non deve superare i 22°.
Alzare la pasta dall' impastatrice, e formare delle pagnotte grandi poi mettere in madia con sotto tovaglia TNT leggermente infarinata.
Con il termometro controllare che la temperatura sia tra 22° e i 24°
Prima lievitazione e maturazione della pasta in madia circa 12 ore.
Stagliare a 260 gr ore 23 dello stesso giorno in tavole per continuare lievitazione e maturazione per altre 12 0re.
Pasta pronta per l' uso ore 12 circa per il pranzo del giorno successivo un totale di 24 ore circa.

Farcitura
Con l'apposita stecca prendere un panetto dalla tavola, infarinarlo e stenderlo con le mani, dandogli una forma ovale.

Con dei ritagli di impasto, dividere la superficie in quattro parti e condire il primo dei quattro lati con con la salsa di pomodoro e i pomodori del piennolo al naturale, 3 fettine di aglio, 1 pizzico di origano e 1 foglia di basilico sminuzzata; la seconda parte ponendo prima il fior di latte e dopo la salsa di pomodorini gialli e il pepe, il terzo lato col fior di latte, i pomodorini di Corbara e il pecorino grattugiato, il quarto lato i filetti di pomodoro antico di Napoli, il fior di latte e il basilico. Disporre olio su tutta la pizza.
Disporre la pizza sulla pala da forno, infornare cercando di non modificare la forma ovale della pizza.
Cuocere portandola a una cottura omogenea.

Vino consigliato

Lacryma Cristi rosè

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com