



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000874

Registrata in data 11 Dic 2016 alle ore 08:10

da GAETANO GIGLIO

PuparPetta

Cosa c'è di più bello dell'accoppiata peperoni e polpette fritte? Semplice, la pizza!

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persona

Per 280 g di panetto pizza

170 g farina

110 ml acqua

5,5 g sale

0,20 g lievito di birra

Farcitura

100 g peperoni fritti in padella

n. 6 polpettine di carne macinata di vitello prima scelta (mix con parmigiano reggiano, pecorino, uova, pepe)

100 gr provola di Agerola

Olio evo q.b.

Preparazione

Calcolare le varie temperature per il coefficiente e mettere nella planetaria la farina ed il lievito, attivare la macchina per ossigenare la farina e per cominciare con la riproduzione dei lieviti, giusto 1 minuto e si inizia con il versare circa l' 80% dell' acqua fino a quando l' impastatrice non raccoglie il tutto, procedere con la restante acqua con un versamento lento e controllato per far sì che l' impasto inizi ad incordarsi e ad accettare tutta l' acqua, quando l' impasto è quasi chiuso, aggiungere il sale facendolo raccogliere interamente magari con l' ausilio di poca acqua rimasta dalla precedente operazione. Attivare la seconda velocità per 1-2 minuti e fermare l' impastatrice non appena abbiate raggiunto la temperatura precedentemente calcolata in fase di iniziazione dell' impasto.

In base al tipo di risultato, e scuole di pensiero, potete tenere l' impasto a riposare e maturare in madia a temperatura controllata o già formando i panetti. L' importante sarà rispettare la scheda tecnica della propria farina per far sì che l' impasto possa raggiungere la maturazione necessaria per rendere il prodotto digeribile e leggero.

Stendere il panetto e condire con peperoni e provola. All' uscita terminare con le polpette insaporite con parmigiano e pecorino e l' olio evo.