MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003111 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 03 Set 2019 alle ore 09:58
da PIETRO TRIOLO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Quotidiana

Questa pizza vuole ricordare la quotidianità della pasta e piselli napoletana rivisitata sulla pizza. Quotidiana nel nome, perchè pasta e piselli è un piatto quotidiano della tradizione napoletana, semplice ma di gran gusto.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:
1,470 g Farina
1 l Acqua
40 g Sale
0,5 g Lievito di birra
280 g Impasto (Mulino Caputo)
Impasto al 68% di idratazione con una lievitazione di 24 ore.

Farcitura:
60 g Fette di pancetta
100 g Crema di piselli
Piselli cotti in padella sale e pepe e poi frullati
50 g Ricotta di bufala infornata
Ricotta di bufala, infornata a 180° per 20 minuti
10 g Glassa di cipolla rossa
Cipolla caramellata e poi frullata per essere usata come topping
q.b. Zest di limone
Grattata finale di zest di limone per dare freschezza
80 g Provola di Agerola

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il panetto di pizza da 280 g precedentemente stagliato 12 ore prima.Impasto al 68% di idratazione con una lievitazione di 24 ore.
Mettere la crema di piselli, successivamente la provola e si inforna la pizza.
All'uscita dal forno: adagiare 6 fette di pancetta precedentemente cotte in forno elettrico per 5 minuti a 180° e aggiungere della ricotta di bufala, anche questa infornata in forno elettrico per 20 minuti a 180° e con le mani sbriciolarla per ricoprire tutta la pizza. Infine come topping una glassa di cipolla caramellata e una spolverata di buccia di limone.

Vino consigliato

Peroni gran riserva