



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002392 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Lug 2018 alle ore 15:21

da ALESSANDRO VILLELLA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ricordi di casa

Questa pizza porta con se i sapori di una casa che va cambiando di paese in paese senza dimenticare le sue origini.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto (idratazione al 64%):

640 g di acqua

1 kg di farina Caputo blu.

1 g di lievito di birra

32 g sale

Farcitura:

90 -110 g fior di latte

n. 6 pomodorini ciliegio

50 g ananas matura del Costa Rica

5 peperoncini Jalapeño senza semi

80 g di crudo D.O.P. toscano 24 mesi

10 g olio extra vergine d'oliva

Tanto amore di casa.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Blu, ananas matura del Costa Rica, peperoncini Jalapeño senza semi, crudo D.O.P. toscano 24 mesi

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Si inizia l'impasto mettendo l'acqua in un' impastatrice a spirale. Dolcemente si scioglie il lievito e poi si inizia a impastare aggiungendo la farina. Prima di aver incorporato tutta la farina si aggiunge il sale a pioggia. Si lascia lavorare l'impasto per 15 minuti. Una volta terminato si mette in frigo a una temperatura controllata di 2°/4° per 20 ore. Passate le 20 ore si toglie dal frigo si lascia riprendere temperatura per 2/3 ore dopo di che si staglia in panetti da 300 grammi. Una volta pronti i panetti si lasciano lievitare a temperatura ambiente tra i 22° e 26°.

Iniziamo dalle sempre presenti origini calabrese che ritroviamo in quel fior di latte che la nonna portava a casa dopo una lunga giornata di lavoro e dal famoso piccante calabrese che nell'ultima casa lascia spazio al Jalapeño sempre presente nella dieta Tica (abitanti del Costa Rica).

Per motivi di studio e di crescita personale ci spostiamo nella pendente Pisa dove il crudo D.O.P. Toscano con la sua accentuata presenza salina ci accompagnava in quegli aperitivi con il pane sciapo. Stesso Toscano che trova un "feeling" nella nuova casa con la matura "piña" del Costa Rica.

Quel dolce accentuato che crea un dolce - salato che risalta nel palato, con quel piccante del jalapeño che incontra la freschezza del pomodorino appassito da un fiamma viva. Tutto su un letto di storia della pizza Napoletana che si tramanda con Amore da padre in figlio...ecco a voi i miei Sapori di Casa!!!