



Ricetta N. RE000777

Registrata in data 28 Set 2016 alle ore 11:02

da NINO PEPE

Ripieno con la scarola

Il calzone creato da Stefano Pepe (mio padre) nel 1931 è ripieno di scarola cruda, acciughe, capperi e olive nere.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto per pizza 320 g
Farina di media forza (W240) 200 grammi
Acqua 120 grammi
Sale 15 grammi
Lievito 0.5 grammi

Farcitura

olio extravergine di oliva caiazzano q.b.
capperi 20 g
acciughe di Cetara 20 g
olive nere caiazzane 30 g

Preparazione

Iniziamo dall' acqua, sciogliendo dentro il lievito di birra.

Aggiungere la farina setacciata che consente una buona ossigenazione dell'impasto.

Il sale va inserito il più tardi possibile; se si inserisce da solo quando l'impasto è ancora in una fase cremosa, altrimenti va messo sciolto in un po' dell' acqua che avremo lasciato appositamente da parte.

Si smette di impastare quando l' impasto forma una massa compatta e lucida.

Lasciare in lievitazione per 08/10 ore a temperatura di circa 22°.

Stendere la pasta e mettere al centro scarola riccia cruda, acciughe di Cetara , capperi, olive nere caiazzane e olio evo caiazzano.

Infornare a 400° e cuocere per circa 90/100 secondi.

Sfornare e condire il calzone con un filo di olio evo per ammorbidire la crosta.

Non tagliare il calzone subito ma aspettare un po' per far sì che i vapori interni continuino a cuocere la scarola.

Vino consigliato

Pallagrello bianco