



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001451**

**Registrata in data 20 Giu 2017 alle ore 13:21**

**da GIUSEPPE VACCARO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Rose Rosse

Un omaggio ad un artista internazionale, colonna portante della musica classica napoletana ed italiana. Un vero scugnizzo D.O.C. figlio della nostra terra: Massimo Ranieri.

Un esempio per tutti noi..."scugnizzi" per diffondere e conservare l'arte napoletana in tutto il mondo, in tutte le sue forme. Nel nostro caso con la pizza.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Le quantità su 10 litri di acqua sono:

1.kl e 700-800 g di farina tipo 00 grano tenero per ogni litro circa ( dipende dal punto di pasta che si desidera secondo le proprie esigenze (vedi temperatura).

Sale oscilla dai 50 a 60 g a litro, secondo esigenze e soprattutto temperatura ambiente.

5-10-25 g di criscito (o lievito ) secondo esigenze e temperatura ambiente.

220 g di pasta della pizza

pomodoro s.Marzano q.b.

strutto 5 g

15-18 g di insalatina valeriana (all'uscita)

60 g bocconcini di bufala d.o.c.campana

25 g carne salata

10 g scaglie di parmigiano reggiano

olio evo (o aceto balsamico )

sale q.b.

pepe q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Inserire l' acqua nell'impastatrice e aggiungere sale marino (d'inverno è preferibile il sale fino, d' estate quello grosso), scioglierlo nell' acqua e quando è sciolto bene aggiungere farina dolcemente, un po' alla volta, non tutta insieme. A quasi metà del dosaggio intero di farina aggiungere il criscito o (lievito) far sciogliere bene il tutto ed aggiungere la restante farina sin ad ottenere il cosiddetto "punto di pasta" e continuare la lavorazione per circa 20-30 minuti a seconda dell' utilizzo (fin quando la pasta nell' impastatrice non sbuffa e si stacca dalla campana rotante l'impasto non è pronto (tutto questo viene fatto con massima attenzione senza nessuna distrazione).

Dopodiché quando l'impastatrice è ferma occorre che tutto l'impasto resti lì dentro per riposare 15-20 minuti.

Passato il tempo necessario si toglie dall' impastatrice e si mette su un asse di legno e si lascia riposare per altri 15-20 minuti sempre coperto con un panno umido e dopo inizia lo staglio delle palline che si lasciano crescere negli appositi contenitori impaccanti (una volta erano di legno) a temperatura ambiente da un minimo di 8 ore ad un massimo di 18 ore dipende sempre dalla stagione.