



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 persone

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 sbufa 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.