MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002269 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 04 Lug 2018 alle ore 16:00
da LUIGI CACCAVO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Puglia
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

San Sabino

Una pizza con base grano arso che in passato era la farina che usavano i miei antenati, perché era considerata la farina dei poveri, loro la riutilizzavano per farci il pane, mentre io con il mio 30% la mischio per farci il mio impasto per pizza!!Poi dopo aver fatto il mio impasto con lievito madre lo faccio lievitare per 72 ore poi faccio un pomodorino che dalle mie parti si chiama "sartascinello" che non sarebbe altro che pomodorino ciliegino cotto in forno a legna con aggiunta di pochi semi di peperoncino, olio evo e sale, con uno spicchio di aglio, poi aggiungo un po' di mozzarella e metto delle melanzane a tocchetti che salto in padella con pomodorino e basilico (altro piatto tipico del mio paese), e dopo metto della sbriciolata di salsiccia di cavallo e sbriciolo un tarallino alle cime di rape.

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1kg farina 00 Caputo blu pizzeria
200 g di farina grano arso tostata
22 g di sale
1g di lievito
650ml di acqua
lievitazione a 72 ore

Farcitura
80 g di mouse di sartascinello
80 g di mozzarella fior di latte andriese
30g di melanzane
30 g di salsiccia di cavallo
5 g di tarallino alle cime di rape

Prodotti utilizzati

Pomodorino ciliegino, semi di peperoncino, aglio, basilico, olio evo, mozzarella andriese, melanzane, salsiccia di cavallo, tarallino alle cime di rape

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Una pizza con base grano arso ke in passato era la farina che usavano i miei antenati perché era considerata la farina dei poveri loro la riutilizzavano per farci il pane, mentre con il mio 30% la mischio per farci il mio impasto per pizza!!Poi dopo aver fatto il mio impasto con lievito madre lo faccio lievitare per 72 ore e poi faccio un pomodorino che dalle mie parti si chiama "sartascinello", che non sarebbe altro che pomodorino ciliegino cotto in forno a legna con aggiunta di pochi semi di peperoncino, olio evo e sale, con uno spicchio di aglio, e poi dopo aggiungo un po' di mozzarella e metto delle melanzane a tocchetti che salto in padella con pomodorino e basilico (altro piatto tipico del mio paese), dopo di che metto della sbriciolata di salsiccia di cavallo e sbriciolo un tarallino alle cime di rape.

Vino consigliato

Io consiglio una birra artigianale di grano arso leggera,prodotta nel mio paese

La ricetta ha partecipato a:
17 campionato del Pizzaiuolo (trofeo Caputo)