



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001540 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 16:41

da MARIO GUARNO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sapori del Sud

Vi presento la mia pizza, con un impasto al 65% di idratazione, con farina Caputo pizzeria e una percentuale di tipo 1, 24 ore di lievitazione a temperatura ambiente, una pizza dal gusto unico, fragrante, profumata e digeribile con condimenti della mia regione (Campania).

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

1 kg di farina Caputo Pizzeria con 5 % di Tipo 1
650 g acqua
40 g sale
1 g l.d.b.

Farcitura

50 g Fior di latte
50 g Provola
60 g Pancetta nostrana con foglie di alloro
50 g Pomodorini gialli
2 cucchiaini Pesto di basilico
50 g Melanzane arrostate sott'olio
Basilico fresco.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Pizzeria con 5 % di Tipo 1
Pomodorini Gialli La Torrente
Pancetta Nostrana La Stella delle Carni

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

Impasto a mano: sciogliere il lievito nell'acqua ed aggiungere il 60% della farina, lavorarlo per circa 5 minuti ed aggiungere il sale. Lo si lavora per un paio di minuti il tempo di assorbire il sale e si inserisce il restante della farina a pioggia poco alla volta per una lavorazione totale dell'impasto di 15 minuti. Lasciarlo riposare a temperatura ambiente in un posto fresco tra i 18°- 20° gradi per 18 ore, dopo si staglia e si lascia riposare per altre 6 ore ad una temperatura di 21°- 22° dopo le 6 ore la pasta dovrebbe essere pronta per la fase successiva.

Spianare il disco di pasta e spalmare il pesto di basilico, fior di latte e provola e pomodorini gialli, un filo di extravergine d'oliva D.O.P ed infornare ad una temperatura tra i 400° e 450° gradi dopo 60-70 secondi la pizza è pronta, la si mette in un piatto e la si guarisce con pancetta, melanzane arrostate e basilico fresco.