



Ricetta N. RE000643

Registrata in data 01 Lug 2016 alle ore 12:48

da GAETANO GIGLIO

SoleLuna

Una pizza fresca, ispirata all'insalata di patate, colorata e sfiziosa. Ottima anche l' alternativa con patate viola chips fritte e condite con sale e pepe verde.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per 280 g di panetto pizza
170 g farina
110 ml acqua
5,5 g sale
0,20 g lievito di birra

Un panetto di 280 gr di impasto pizza
100 gr provola di Agerola
Qualche fetta di albedo di limone
Qualche fetta di patata viola bollita o tagliata a chips e frita, condita con sale e pepe verde,
Qualche fetta di limone
Menta q.b.
Olio evo. q.b

Preparazione

Calcolare le varie temperature per il coefficiente e mettere nella planetaria la farina ed il lievito, attivare la macchina per ossigenare la farina e per cominciare con la riproduzione dei lieviti, giusto 1 minuto e si inizia con il versare circa l'80% dell'acqua fino a quando l'impastatrice non raccoglie il tutto, procedere con la restante acqua con un versamento lento e controllato per far sì che l'impasto inizi ad incordarsi e ad accettare tutta l'acqua, quando l'impasto è quasi chiuso, aggiungere il sale facendolo raccogliere interamente magari con l'ausilio di poca acqua rimasta dalla precedente operazione.

Attivare la seconda velocità per 1, 2 minuti e fermare l'impastatrice non appena abbiate raggiunto la temperatura precedentemente calcolata in fase di iniziazione dell'impasto.

In base al tipo di idea di risultato, e scuole di pensiero, potete tenere l'impasto a riposare e maturare in madia a temperatura controllata o già formando i panetti. L'importante sarà rispettare la scheda tecnica della propria farina per far sì che l'impasto possa raggiungere la maturazione necessaria per rendere il prodotto digeribile e leggero.

Una volta atteso il tempo necessario, schiacciate il panetto, schiaffeggiatelo per allargarlo e dargli forma, condite la pizza con l'albedo di limone tagliato sottilissimo e la provola di Agerola, trasferitela su una pala adeguata alla grandezza della vostra pizza (pizza 33 cm, pala 36 cm) infornate a 480° e max 60 secondi ed avrete la vostra pizza dorata, fragrante e soprattutto cotta.

All' uscita completare con la patata viola tagliata a fette sottilissime o a chips frita condita con sale e pepe verde, menta, scorza di limone grattugiata e fette di limone.

Si consiglia di condire con olio evo al limone.