



Ricetta N. RE003532 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Lug 2022 alle ore 10:45

da ENRICO ZAMBARDINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tacos Napoletano

Tacos con impasto della pizza Napoletana.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 5 persone

Impasto al 60% di idratazione:

300 g Acqua

500 g Farina di tipo 1 o 2 (Belotti.)

1 g Lievito di birra

13 g Sale marino fino

Strumenti di cottura

Forno a legna o elettrico con temperature di circa 400°C.

Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua a temperatura ambiente, inserire poco alla volta la farina, quando il panetto sarà liscio e compatto inserire il sale, l'azione igroscopica del sale lo farà scom pattare, quindi continuare ad impastare fino a farlo ridiventare liscio e compatto. Se si usa un'impastatrice o una planetaria, non usare le alte velocità, l'impasto tenderebbe ad incordare troppo creando difficoltà nella stesura.

Una volta terminato l'impasto farlo riposare a temperatura ambiente per circa due ore coperto da un telo umido o di plastica alimentare.

Trascorse le due ore stagliare e formare i cinque panetti di circa 150/160 gr e metterli in un contenitore chiuso quindi lasciarli riposare per un'altra ora a temperatura ambiente.

Solo ora possiamo metterle in frigo nella parte bassa e lasciarle fino al giorno dopo.

Toglierli dal frigo due o tre ore prima di stenderli lasciandoli a temperatura ambiente.

Stendere il panetto di impasto formando un disco di circa 25 cm. di diametro, forare il disco ripetutamente e mettere un giro di olio EVO quindi infornare nel forno preriscaldato a 390/400°C.

Dopo 10/15 secondi toglierle dal forno, noterete già una piccola struttura e rigonfiamento di cornicione, e piegare in due formando una doppia mezza luna.

Rinforarla e farla cuocere girandola per i restanti 50/70 secondi.

Una volta sfornata farlo raffreddare e condirlo a vostro piacimento.

Vino consigliato

Birra ghiacciata o vino novello.