



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000187

Registrata in data 18 Gen 2016 alle ore 13:30

da VALENTINO TAFURI

Terra Dei Cuochi

Abbiamo dedicato la Pizza " Terra Dei Cuochi " al ricettario " Terra dei Cuochi " realizzato da Legambiente per la promozione del nostro territorio. Abbiamo usato prodotti della Campania che per troppo tempo sono stati mal visti dai consumatori che hanno seguito i vari scandali che hanno colpito piccole zone del territorio, ideando una pizza semplice e unica che va a rappresentare quello che è la cucina campana semplice ed invidiata in tutto il mondo

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

INGREDIENTI PER L' IMPASTO

(per Forno Elettrico o Gas)

1 lt di acqua
45 g di sale marino integrale
500 g di lievito Madre
4 cl di olio extra vergine d' oliva
600 g di farina integrale
800 g di farina al farro
200 g di farina di tipo "0 "

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

(singola pizza)

10 pomodorini del piennolo D.o.p.
50 g di ricotta di bufala D.o.p.
8 cl di olio EVO Colline Salernitane
pepe q.b.

Preparazione

PREPARAZIONE DELL' IMPASTO

Versare tutta l' acqua a temperatura ambiente in una ciotola abbastanza capiente, fate sciogliere il lievito ed inserite la farina integrale, con moto circolare eliminate eventuali grumi, successivamente inserite il sale marino integrale facendolo sciogliere e inserite la farina al farro, impastate dal basso verso l' alto cercando di non far accumulare la farina negli eventuali bordi della ciotola, inserite l' olio EVO e fate incorporare la restante parte della farina "00", e formate una sfera con la pasta.

Dopo di che coprite l' impasto con uno straccio umido e fate riposare per 2 ore e successivamente dividete l' impasto in 4 parti e formate 4 sfere lasciando lievitare a temperatura ambiente con apposito coperchio o straccio umido per altre 8/10 ore.

L' intero procedimento deve durare almeno 20 min, l' impasto deve risultare liscio al tatto e elastico al pizzicotto.

STESURA DELLA PIZZA

Ponete un panetto in una velatura di farina riposta su un piano regolare, di legno o acciaio, iniziate a stendere partendo dal centro verso l' esterno raggiunta una grandezza equivalente ad una mano aperta mettete la pizza in un vassoio da

forno oleato e concludete la stesura lasciando poi riposare per 10 min.

FARCITURA DELLA PIZZA

Condite con olio l' intero disco di pasta tralasciando il cornicione, infornate in forno preriscaldato alla massima temperatura per 10 min.

Estraete la pizza e giratela al contrario, oleate di nuovo il disco di pasta con la stessa accortezza per il cornicione e condite con il pomodoro del piennolo D.o.p. e lasciate cuocere per altri 8/10 min.

Estraete la teglia da forno e tagliatela in spicchi a vostra preferenza, 4/6/8 e su ogni spicchio inserite la ricotta, precedentemente emulsionata, e su di essa mettere una foglia di basilico.

Spolverate il tutto con un po' di pepe e servitela calda.

Vino consigliato

Quartara -LunaRossa