



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002949 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Giu 2019 alle ore 16:14

da EMILIANO SAVARESE

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Terra di confine

La pizza "Terra di confine" nasce dalla volontà di valorizzare alcuni prodotti coltivati nell'orto sociale di Ponticelli, quartiere che mi ha dato i natali. L'orto nasce su un terreno che un Comitato Cittadino ha strappato al degrado ridandogli nuova vita e dignità, La Villa Comunale di Ponticelli. Con questa pizza ho voluto sancire il forte legame che mi lega al mio quartiere che, mi ha visto crescere, andarmene per poi tornare con un bagaglio di esperienza tale da voler reinvestire su e per il territorio. Una pizza dal profumo di casa... la mia casa.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto fatto con un blend di tre farine:

70% Farina tipo 0 con W300

20% Farina tipo 2 macinata a pietra W190

10% Semola di grano duro rimacinata

1 g Lievito di birra secco (per kg di farina)

680 g Acqua (per kg di farina)

30 g Sale (per Kg di farina)

30 g Olio evo (per kg di farina)

Farcitura:

80 g Provola affumicata lavorazione Agerola

10 g Foglie di menta fresca

80 g Cavolo bianco ridotto in crema

7 g Finocchietto selvatico

80 g Fiordilatte lavorazione Agerola tagliato a listarelle

80 g Pomodorino giallo campano DOP

50 g Capocollo di Martinafranca DOP

10 ml Olio EVO

1 Limone di Sorrento

40 g Formaggio pecorino toscano DOP stagionato 48 mesi

Strumenti di cottura

Forno a Legna temperatura consigliata 360°380°

Preparazione

Per l'impasto: versare il composto di tre farine e lievito di birra in una ciotola oppure in impastatrice. Aggiungere circa l'ottanta per cento di acqua e cominciare la fase di impastamento; dopo circa cinque minuti aggiungere il sale e successivamente l'olio EVO. Continuare ad impastare aggiungendo la restante acqua fino a farla assorbire tutta.

Impastare fino ad ottenere una massa liscia ed uniforme e lasciare riposare l'impasto per un'ora, spezzare e formare i panetti in forma sferica della grammatura desiderata.

Aprire il panetto di impasto in modo da formare un disco sottile ed omogeneo. Mettere la crema di provola e menta, precedentemente preparata, sull'intero bordo del disco di impasto con l'ausilio di una sac à posh. Richiudere con cura il

cornicione, stendere in maniera omogenea uno strato di crema di cavolo e finocchietto selvatico, precedentemente preparata, sulla parte di disco di impasto racchiuso dal cornicione. Mettere i pomodorini gialli precedentemente tagliati in quattro ed il fiordilatte di Agerola e infornare. Una volta cotta la pizza tirare fuori dal forno e mettere il capocollo a fette in maniera ordinata sul precedente topping, grattugiare la buccia di limone di Sorrento, aggiungere l'olio EVO a filo, il formaggio pecorino DOP a scaglie, tre foglioline di basilico fresco e servire

Vino consigliato

Vino Aglianico