



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000633

Registrata in data 27 Giu 2016 alle ore 16:47

da GIUSEPPE VACCARO

Terra Mia

Questa pizza "Terra Mia" nasce da un omaggio che ho voluto fare ai grandi sapori campani che mi sono stati tramandati dalla mia famiglia che vanta quattro generazioni di pizzaioli e dalla grande esperienza maturata sin da quando ero piccolo nelle antiche pizzerie del centro storico di Napoli. Un legame con la mia terra che sento ancora di più da quando ho aperto la mia pizzeria Piccola Napoli a Isola della Scala(Verona).

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto su 10 litri di acqua sono:

1.kg e 700-800 grammi di farina tipo 00 grano tenero per ogni litro circa (dipende dal punto di pasta che si desidera secondo le proprie esigenze (vedi temperatura).

Sale oscilla dai 50 a 60 g a litro, secondo esigenze e soprattutto temperatura ambiente.

5-10-25 g di criscito (o lievito) secondo esigenze e temperatura ambiente.

Farcitura

30 g pomodorini datterini

10 g provola fresca di Agerola,

ricotta fresca di pecora q.b.

10 g fior di latte di Agerola

8 g ciccioli di maiale (cicoli napoletani)

un pizzico di sale

spruzzatina di pepe nero

olio extravergine d'oliva q.b.

basilico fresco campano

Preparazione

Impasto

Inserire acqua nell'impastatrice e aggiungere sale marino (d' inverno è preferibile il sale fino, d' estate quello grosso) scioglierlo nell' acqua e quando è sciolto bene aggiungere farina dolcemente, un pò alla volta, non tutta insieme. A quasi metà del dosaggio intero di farina aggiungere il criscito o (lievito) far sciogliere bene il tutto ed aggiungere la restante farina sin ad ottenere il cosiddetto "punto di pasta" e continuare la lavorazione per circa 20-30 minuti a seconda dell' utilizzo (fin quando la pasta nell' impastatrice non sbuffa e si stacca dalla campana rotante l'impasto non è pronto (tutto questo viene fatto con massima attenzione senza nessuna distrazione).

Dopodiché quando l'impastatrice è ferma occorre che tutto l'impasto resti lì dentro per riposare 15-20 minuti.

Passato il tempo necessario si toglie dall' impastatrice e si mette su un asse di legno possibilmente e si lascia riposare per altri 15-20 minuti sempre coperto con un panno umido e dopo inizia lo staglio delle palline che si lasciano crescere negli appositi contenitori impaccanti (una volta erano di legno) a temperatura ambiente da un minimo di 8 ore ad un massimo di 18 ore dipende sempre dalla stagione.

Prendere un panetto di pasta 210 g e una volta disteso il disco aggiungere i pomodorini tagliati al momento, la provola fresca e il fior di latte di Agerola, poi i cicoli ed una spruzzatina di ricotta fresca, un pizzico di sale e pepe e qualche foglia di basilico fresco. Un giro di olio extravergine d'oliva e infornare per un minuto. Buon appetito.

Vino consigliato

Birra o un bel bicchiere di vino campano bianco come la Falanghina.