



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000577**

**Registrata in data 08 Giu 2016 alle ore 16:50**

**da GAETANO GIGLIO**

## **Vanitosa (NO ALLA VIOLENZA SULLE DONNE)**

Bella, delicata, con un pizzico di vanita' che non guasta mai, proprio come tutte voi. No alla violenza sulle donne!

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

.

n. 1 croccchè di patate

panna due giri

100 g zucchine grattugiate

100 g prosciutto cotto

parmigiano q.b.

100 g fior di latte

olio evo q.b.

### **Preparazione**

Calcolare le varie temperature per il coefficiente, 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, stendere il disco e farcire il cornicione con panna e croccchè di patate, al centro panna zucchine, prosciutto cotto, fior di latte, parmigiano reggiano e olio evo. 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.