



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 crochè 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 si 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 si 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 fargli il cornicione con panna e crochè 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.