



Ricetta N. RE000589

Registrata in data 13 Giu 2016 alle ore 14:00

da ALESSANDRO BIANCO

VanTastica colazione in Ulster

La ricetta è ispirata alla tipica colazione irlandese "ulster fry". Il matrimonio tra la tradizione napoletana della pizza e la cultura irlandese viene fuori dal desiderio di celebrare le diversità di cultura culinaria in modo da accentuare la possibilità di creare piatti di qualità con alcuni prodotti locali, sempre però rispettando la tradizione.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 3 persone

Ingredienti per l' impasto per 3 pizze da 270/275g

250 cl acqua

500 g farina tipo 00

1.5 g lievito fresco di birra

15 g sale marino fino

Per la farcitura

90 g mozzarella

2 salsicce

100 g o più pomodorini freschi

60/70 g pancetta fina

1 uovo

Preparazione

Impasto

In una ciotola di grandezza media versare acqua tiepida, sciogliere il lievito di birra nell' acqua.

Gradualmente aggiungere la farina ed impastare fino ad ottenere una pasta dalla consistenza quasi liquida ed appiccicosa.

Aggiungere il sale e lavorare fino a che sia tutto disciolto, aggiungere il resto della farina e lavorare fino a che non si sia ottenuto il punto pasta preferito.

L' impasto dovrebbe essere solido ma leggermente appiccicoso al tatto. Lasciare riposare il tutto per 20/30 minuti.

Tagliare la pagnotta di impasto in 3 parti di approssimativamente 270 g.

Lavorare le tre pagnotte con un senso rotatorio fino ad ottenere 3 palline di impasto.

Riporre le palline di impasto in un contenitore coperto da carta trasparente e lasciare lievitare per 5 o meglio 8 ore in ambiente a temperatura tra 18° e 20°.

Le pagnotte avranno a questo punto saranno raddoppiate di misura. Pronte per la manipolazione.

Preparazione della farcitura.

Cuocere in forno a legna le salsicce in un tegame o padella con vino rosso, per questa ricetta noi abbiamo scelto Chianti Riserva, sale e pepe, fiammare l' alcohol in eccesso. Una volta cotte lasciare raffreddare prima di affettarle in fette spesse circa 70-80 mm-1 cm.

Tagliare la mozzarella a listelli di spessore approssimativamente 1.5 cm e lunghezza 3-4 cm

Tagliare a metà c.a.100 g di pomodorini

Preparazione della Pizza

Per stendere la pizza lavorare l' impasto a mano su una superficie possibilmente di marmo, fresca e coperta da un velo di

farina per evitare che l' impasto aderisca alla superficie.

Dopo aver steso l' impasto in forma rotonda cominciare ad aggiungere la farcitura. Spargere la mozzarella in maniera circolare all' interno del cornicione lasciando il centro della pizza libero per l' uovo.

Aggiungere poi i pomodorini tagliati al di sopra della mozzarella, lo stesso per le salsicce tagliate a fettine.

Al centro vuoto adagiare un paio di fette di pancetta, al disopra della pancetta aprire un uovo, infornare in forno a legna a circa 500°.

La cottura richiederà dai 60 ai 70 secondi.

A cottura avvenuta aggiungere 2-3 fettine di pancetta tagliata finemente, il calore della pizza le cuocerà al punto giusto in pochi secondi.

Pronti per servire!!