



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000823**

**Registrata in data 27 Ott 2016 alle ore 16:14**

**da VINCENZO CAPUANO**

## Zafferanona

La tradizione napoletana con un cuore milanese, pizza salsiccia e provola con impasto speciale allo zafferano.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Impasto

1 lt di acqua a 15°

0, 20 g di Zafferano

45-50 g di sale fino marino (in base alla temperatura esterna e interna)

30 g lievito madre in polvere (Criscito) Caputo

1,6-1,7 kg di farina Caputo (Blend )

n.b. i g di lievito di birra fresco e lo starter sono legati alla temperatura esterna e temperatura media interna PV in tutta la giornata e la notte.

### FARCITURA

100 g Provola affumicata

110 g Salsiccia napoletana

10 g Basilico Fresco

Q.b. Olio Evo.

### Preparazione

Preparazione impasto

Primo impasto ore 10,30 tempo totale 25 minuti. In acqua scogliere 0,20 g di zafferano, mettere il sale e far girare per 5 minuti, poi il lievito madre in polvere e metà della farina, far girare 5 minuti, poi sbriciolate il lievito di birra e aggiungere il resto della farina e far girare 10 minuti circa quindi controllare il punto di pasta. La temperatura finale della pasta non deve superare i 22°.

Alzare la pasta dall' impastatrice e formare delle pagnotte grandi poi mettere in madia con sotto tovaglia TNT leggermente infarinata.

Con il termometro controllare che la temperatura sia tra 22° e i 24°.

Prima lievitazione e maturazione della pasta in madia circa 12 ore.

Stagliare a 260 g alle ore 23 dello stesso giorno in tavole per continuare lievitazione e maturazione per altre 12 ore.

Pasta pronta per l' uso alle ore 12 circa per il pranzo del giorno successivo per un totale di 24 ore circa.

### Farcitura

Con l' apposita stecca prendere un panetto dalla tavola, infarinarlo e stenderlo con le mani, dandogli la caratteristica forma circolare pari al diametro del piatto da portata. Disporre la provola affumicata, poi la salsiccia, spezzare sopra del basilico fresco e poi aggiungere olio EVO in uscita e servire.

### Vino consigliato

Lacryma Christi