



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 persone

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