



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002001 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Mag 2018 alle ore 10:19

da DAVIDE PIAZZI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Zuccarella

Una pizza con crema di zucca, cipolle di Tropea caramellate, fiordilatte di Agerola, pancetta tesa croccante, provolone del monaco a scaglie, spolvero di Parmigiano Reggiano, prezzemolo tritato olio evo e basilico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 panetto da 280 g
farina rossa Caputo g 116
Tipo 1 Caputo g 50
acqua 108 g
sale 4 g
lievito 0,83.

Farcitura:

crema di zucca 90 g
cipolle caramellate 30 g
fiordilatte 100 g
pancetta croccante 50 g
provolone del monaco 20 g
Parmigiano Reggiano 5 g
olio evo 5 g
prezzemolo tritato q.b.
basilico 2 foglie.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: inserire le farine in una planetaria, farla ossigenare per un minuto, spezzettare il lievito all'interno della farina e aggiungere parte dell'acqua quindi fare girare per alcuni minuti, dopo di che quando si è formata la pastella inserire il sale, il resto dell'acqua e impastare per c.a. 12-15 minuti a bassa velocità. Incordare a mano e lasciare a temperatura per due ore quindi mettere in frigo per 24h e lasciarla fuori per le prossime 8 h per la lievitazione ad una temperatura controllata di 30°.

Farcitura: creare un letto di crema di zucca, aggiungere il fiordilatte, le cipolle caramellate e infornare. A 3/4 della cottura aggiungere la pancetta precedentemente tostata e completare la cottura. A crudo aggiungere il provolone del monaco a scaglie, Parmigiano Reggiano, prezzemolo, olio evo e basilico.

Vino consigliato

Una birra artigianale alla canapa bianca