



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001919

Registrata in data 30 Gen 2018 alle ore 09:39

da

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Zuccotta

Con questa pizza ho voluto associare il territorio di Napoli, il territorio beneventano, i monti Lattari e il territorio dei monti Picentini. Ritroviamo così sul disco di pasta la zucca lunga napoletana, meglio conosciuta come "Cucozza zuccharina", un guanciale di maiale nero beneventano, il fiordilatte dei monti Lattari e la nocciola IGP di Giffoni e i funghi porcini dei monti Picentini.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg farina

780 ml acqua

25 g sale

0,5 g lievito

10 g olio evo

Farcitura:

30 g Vellutata di Zucca

50 g Fiordilatte

30 g Funghi Porcini

40 g Guanciale

15 g Battuto di Nocciole

Parmigiano

Basilico

olio EVO

Prodotti utilizzati

Prodotti utilizzati:

Zucca lunga napoletana

Fiordilatte di Agerola

Porcini a fette

Guanciale

Nocciole di Giffoni IGP

Parmigiano

Basilico

Olio Evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparazione

L'impasto è realizzato con tecnica autolisi utilizzando farina di tipo 1 macinata a pietra ed è chiuso al 70% d'idratazione,

con una lievimaturazione a temperatura controllata con un massimo di 36 ore, dopodiché avviene lo staglio con un appetto di 4 ore.

Stendere il disco di pasta e farcirlo con gli ingredienti sopraelencati nel seguente ordine: base con vellutata di zucca aggiunta di porcini a fette e fiordilatte. All'uscita dal forno terminiamo la farcitura con guanciale, battuto di nocciole, parmigiano, basilico e olio evo.