



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002519 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 11:09

da GIOVANNI PIGNIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Brezza marina

Brezza marina è stata ideata per permettere di ritrovare tutti i sapori ed i profumi della tradizione marittima Napoletana. Partendo da un impasto per la pizza in stile napoletano preparato utilizzando il 30% di acqua marina (alimentare) sul totale dei liquidi, mentre il condimento sarà composto da cozze sgusciate cotte nella loro acqua con pepe e limone, fiordilatte di Agerola, conciato romano, zest di limone di Sorrento, trito di basilico e prezzemolo, bottarga e guarnitura di zeppoline alle alghe marine fritte

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 pallina da 250g di impasto napoletano all'acqua marina

Impasto

1l acqua

1,600 g di farina Caputo blu

1g di lievito di birra

55 g di sale marino fino

Farcitura

100 g fiordilatte di Agerola

120 g cozze sgusciate cotte con pepe e limone

n. 1 limone

odori (prezzemolo e basilico)q.b.

n. 8 zeppoline di alghe marine fritte

20 g bottarga di tonno

Prodotti utilizzati

Farina Caputo blu

Preparazione

Lavorazione della pasta: acqua, sale, una parte della farina,, lievito ed infine l'ultima parte della farina, il tutto in 20/25 minuti.

Facciamo riposare la massa in una cesta di plastica per almeno 3 ore in modo di avere già una prima lievitazione.

Dopodiché facciamo i panetti da 250 g cadauno. La lasciamo in frigo ad una temperatura che varia tra i 4 e i 6° per almeno 30 ore, poi la tiriamo fuori e completa la lievitazione dopo almeno 15 ore. Dopo 48 ore abbiamo un prodotto leggerissimo e soprattutto digeribile senza problemi.

Stendere l'impasto della pizza napoletana che abbiamo precedentemente preparato con l'utilizzo dell'acqua marina e lasciato maturare per 36 ore, condire, prima di infornare, con il fiordilatte di Agerola, le cozze sgusciate ed il conciato romano; una volta che la pizza avrà raggiunto il suo colorito dorato e gli ingredienti avranno sprigionato il loro profumo sfornare ed aggiungere il trito di odori, la bottarga di tonno, lo zest di limone e guarnire il tutto con le mini zeppoline di alghe precedentemente fritte.