



BRUSCHETTA DI POMPEI

impasto indiretto in bassa T° al 100% a casa

Biga (dosi per 3 pizze tonde al piatto):

- g 500 Farina **Far Pizza, "laNapoletana"**
- g 275 acqua (55%)
- g 8 lievito di birra fresco (1.6%) o 4 gr (0.8%, se lievito di birra secco)

Impastare per 1 min velocemente in planetaria da banco ottenendo un impasto grezzo. Mettere la biga in un mastello oliato, coprite. Lasciatelo fermentare direttamente in frigo a 4°C per 16/18 ore. Se state utilizzando il lievito secco invece, lasciatelo 1 ora a T° ambiente e successivamente in frigo per la stessa tempistica.

Rinfresco:

- Biga +
- g 100 acqua (75%)
- g 11 sale (2.2%)
- g 5 malto (1%) o 8 gr di zucchero (1.6%)
- g 2 lievito di birra fresco (0.4%) o 1 gr lievito di birra secco (0.2%)

(T° impasto finale 22/24°C):

Spezzandola, mettere nell'impastatrice la biga, il malto, il lievito e 25 gr di acqua. Portare subito la velocità al massimo impastando per 4/6 minuti aggiungendo gradatamente i 75 gr di acqua restanti; il sale a pioggia prima di inserire l'ultimo goccio di acqua (l'importante è ottenere un impasto liscio ed omogeneo). Fare 2 pieghe di rinforzo e mettere l'impasto in un mastello leggermente oliato a puntare per 30/40 minuti o fino a quasi al suo raddoppio. Spezzare del peso desiderato (consigliato 260/300 gr per diametro 28 cm), formare. Riporre le palline nelle vaschette per 45/60 minuti circa a T° ambiente (22/24°C). Riscaldare il forno a 250/300°C inserendo, se possibile, una pietra refrattaria (oppure la teglia capovolta). Stendere lasciando un bordo pronunciato. Posizionare su della carta forno, farcire ed infornare aiutandosi con una pala. Cuocere per circa 4/6 minuti posizionando la pietra nella prima guida in alto del forno. Sfnare, servire. Per un prodotto più croccante, precuocere con solo il pomodoro o una parte degli ingredienti; sfornare, farcire con la rimanenza degli ingredienti e terminare la cottura per altri 3/5 minuti.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it





N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. Con una T° della farina e dell'ambiente di 22/24°C, una buona impastatrice a spirale o planetaria da banco, utilizzate acqua con una T° di 45/50°C.

Le temperature e le tempistiche di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

Per il condimento, antica ricetta (dosi per 1 pizza):

- g 125 mozzarella fiordilatte
- g 50 pane, possibilmente già a fette
- g 50 parmigiano grattugiato
- n 3 foglie di prezzemolo
- n 3 foglie di menta
- q.b. pepe
- qb aglio -facoltativo-*
- g 30 miele millefiori
- g 30 olio extravergine di oliva
- g 150 acqua per il pane
- g 50 aceto bianco per il pane

Tagliare le fette di pane in dadini (cubetti da 1 cm per lato). Inzuppare con l'acqua e l'aceto; mettere poi in forno a 160°C per 45/60 minuti per la tostatura.

Intanto preparare la "salsa di Pompei": sminuzzare insieme le foglie di menta, di prezzemolo e la punta dell'aglio*, mettere nel mixer per una prima miscelazione insieme al parmigiano grattugiato e al pepe. Inserire l'olio, il miele e miscelare nuovamente.

Stendere l'impasto pizza, posizionare la mozzarella ed un filo di olio evo. Infornare.

Porzionare e farcire ogni singola fetta con: qualche crostino per dare volume, una fetta di roast-beef, la "salsa di Pompei", polverizzate con le mani un paio di crostini sulla fetta, una foglia di menta ed un filo leggero di olio per lucidare.

Servire.

.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

