



Pizza chitarrino Abruzzo

Per l'impasto:

1kg di farina 000 W320
650gr. Acqua
1,5 g di lievito
27 g di sale

Condimenti:

250gr. Da Ragú di polpettine di agnello
30gr. formaggio pecorino
15gr. parmigiano grattugiato finemente
100 grammi. Maccheroni alla chitarra
Olio Santo

Utensili:

madia
chitarra

Processi:

Faremo un impasto diretto, mescolando tutti gli ingredienti in un mezzo.
Impastiamo manualmente e formiamo dei panini da 250gr.
Lasciamo riposare a 10 gradi per circa 18 ore
Friggere i maccheroni.
Allungiamo il nostro panino.
Adagiamo sopra le polpettine e i formaggi e cuociamo in forno Napoletano a 420 gradi per 90 secondi.
Una volta sfornato, finire con il nido di maccheroni al prezzemolo.



Pizza dei trattori Molise

Per l'impasto:

1kg di farina 000 W320
650gr. Acqua
1,5 grammi lievito
27 g di sale

Condimenti:

120 ml. Salsa al pomodoro
50 gr. Ricotta Skanta
100 grammi. Cicoria bollita, saltata con aglio e AEVO
30gr. Spianatta al forno
15 gr. fregio sbriciolato

Utensili:

madia

Processi:

Faremo un impasto diretto, mescolando tutti gli ingredienti in un mezzo.
Impastiamo manualmente e formiamo dei panini da 250gr.
Lasciamo riposare a 10 gradi per circa 18 ore.
Allungiamo il nostro panino
Adagiate sopra gli ingredienti, prima il pomodoro, poi il radicchio e infine la ricotta.
Cuociamo in forno Napoletano a 420 gradi per 90 secondi.
Quando esce dal forno, adagiate la spianata e il crumble di frisella precedentemente sfornati.



Pizza Incannulata Calabria

Per l'impasto:

1kg di farina 000 W320
730 gr. Acqua
27gr. Sale
150 gr. Nduja
1,5 grammi lievito

Condimenti:

150 gr. Da Peperonata
40 gr. Scamorza grattugiata grossolanamente
40 gr. Ricotta salata
10 grammi. Cubetti di limone allo sciroppo di bergamotto

Utensili:

madia
carta da forno
Ciotola

Processi:

In una ciotola mettete il 40% della farina e il 40% dell'acqua, aggiungete 0,5 grammi di lievito e mescolate, evitando di impastare in modo che il glutine non si sviluppi.

Copriamo il preparato e lasciamo fermentare a 12 gradi per 8 ore.

Dopo 8 ore avremo ottenuto un fermento naturale noto come "Biga", al quale aggiungeremo il resto della farina, acqua, 'nduja, lievito e sale.

In un mezzo impastiamo a mano e formiamo dei panini da 270 gr. Che li lasceremo riposare per 10 ore a 10 gradi.

Una volta riposati, stendiamo i nostri panini e adagiamo sopra la peperonata, metà dei formaggi, i cubetti di limone e cuociamo per 45 secondi. A 240 gradi, una volta sfornato, lo adagiamo sulla carta e lo chiuderemo simulando un "cannolo" per terminare la cottura per 45 secondi, più alla stessa temperatura.