



PIZZA MAGAZINE Magazine Bimestrale

PIZZA 50 KALÒ' MARINARA RICETTA DI CIRO SALVO

INGREDIENTI

per l'impasto

- 800 G FARINA
- MEZZO LITRO DI ACQUA FREDDA DEL RUBINETTO
- 2 G DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO
- 20 G DI SALE FINO

NOTA: IL TEMPO DI LIEVITAZIONE TOTALE DEVE ESSERE DI ALMENO 10/12 ORE

per il topping

- 70 G DI SCAROLE LESSE
- 30 G DI OLIVE NERE DI CAIAZZO DA MESCOLARE CON PO' DI CAPPERI DI SALINA
- 50 G DI POMODORINI DI CORBARA
- 1 SPICCHIO D'AGLIO (POSSIBILMENTE DELL'UFITA)
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito di birra in poca acqua, versare 600 grammi di farina e mescolare con un cucchiaino grande (il segreto è quello di evitare le farine troppo forti. Occorre privilegiare le farine a medio-basso tenore proteico, che richiedono lievitazioni brevi). Unire 20 grammi di sale. Continuare a impastare energicamente con le mani aggiungendo la farina restante in 2-3 riprese. Quando l'impasto è liscio e privo di grumi, lasciarlo riposare 10-15 minuti dopo avergli conferito forma sferica. Lasciarlo riposare per 30 minuti. Dividere l'impasto in panetti da circa 250 grammi l'uno e lasciarli lievitare per 10 ore circa.

50 KALÒ'
Piazza Sannazaro 201/B,
Napoli
T 081 19204667

PIZZA 50 KALÒ' MARINARA

RICETTA DI CIRO SALVO

INGREDIENTI

per l'impasto

- 800 G FARINA
- MEZZO LITRO DI ACQUA FREDDA DEL RUBINETTO
- 2 G DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO
- 20 G DI SALE FINO

NOTA: IL TEMPO DI LIEVITAZIONE TOTALE DEVE ESSERE DI ALMENO 10/12 ORE

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito di birra in poca acqua, versare 600 grammi di farina e mescolare con un cucchiaino grande (il segreto è quello di evitare le farine troppo forti. Occorre privilegiare le farine a medio-basso tenore proteico, che richiedono lievitazioni brevi). Unire 20 grammi di sale. Continuare a impastare energicamente con le mani aggiungendo la farina restante in 2-3 riprese. Quando l'impasto è liscio e privo di grumi, lasciarlo riposare 10-15 minuti dopo avergli conferito forma sferica. Lasciarlo riposare per 30 minuti. Dividere l'impasto in panetti da circa 250 grammi l'uno e lasciarli lievitare per 10 ore circa.

per il topping

- 70 G DI SCAROLE LESSE
- 30 G DI OLIVE NERE DI CAIAZZO DA MESCOLARE CON PO' DI CAPPERI DI SALINA
- 50 G DI POMODORINI DI CORBARA
- 1 SPICCHIO D'AGLIO (POSSIBILMENTE DELL'UFITA)
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PROCEDIMENTO

Trascorso il tempo di lievitazione, stendere i panetti con una leggera pressione delle dita fino a conferire la classica forma rotonda della pizza. Aggiungere le scarole lesse, l'aglio tagliato molto sottile, le olive nere denocciolate, i capperi di Salina e i pomodori di Corbara e un filo di olio e cuocere in forno caldo alla massima potenza (250-300°C) per 6-8 minuti. ●



50 KALÒ'
Piazza Sannazaro 201/B,
Napoli
T 081 19204667

