

PIZZA NAPOLETANA ESTIVA

Per 4 pizze

INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

500 g Farina Anima Verace
325 g Acqua
0,75 g Lievito birra fresco
1,5 g Sale

INGREDIENTI PER IL TOPPING:

Passata di pomodoro q.b.
Mozzarella Fior di latte q.b.
Zucchine grigliate q.b.
Fiori di zucchine q.b.
Salmone affumicato q.b.
Olio extra vergine d'oliva
Sale

PROCEDIMENTO:

Mescolare la farina con il lievito e l'acqua ed iniziare ad impastare. Aggiungere il sale, impastare per alcuni minuti e terminare l'impasto. Coprire con pellicola trasparente e lasciar lievitare a temperatura ambiente per 1 ora, per essere certi che la lievitazione sia partita. Mettere in frigorifero a 4° per 48 ore. Procedere allo staglio dell'impasto, dividendolo con un tarocco in 4 parti dello stesso peso. Pirlare le porzioni di impasto formando 4 palline. Disporre in una cassetta di plastica, coprire con pellicola e lasciar lievitare a temperatura ambiente per circa 6 ore (i tempi possono variare in base alle diverse temperature in inverno o estate). Prelevare i panetti, appoggiarli sulla semola e stenderli allargandoli con i polpastrelli fino ad ottenere dei dischi rotondi con un cornicione esterno. Salare la passata di pomodoro, stenderla sulle basi delle pizze e cuocere in forno preriscaldato a 250°, direttamente sulla placca del forno o su una pietra refrattaria. Cuocere per circa 2 minuti, farcire con la mozzarella fior di latte a fettine, con le zucchine grigliate e con i fiori di zucca in falde spennellate con olio extra vergine di oliva. Terminare la cottura per altri 2 minuti circa, ultimare con strisce di salmone affumicato e servire in tavola.