

Pizza al formaggio

«Ci sono ricette che hanno una storia, un segreto, una tradizione, e a seconda della Regione in cui vengono cucinate, possono cambiare e modificare il sapore e l'aspetto, pur mantenendo lo stesso nome.»

Indice

- Storia della pizza al formaggio marchigiana;
- Ricetta della pizza al formaggio;
- Procedimento;
- Fasi di lievitazione;

Ricetta della pizza al formaggio

Ingredienti:

- 4 uova
- 150 ml latte
- 3 cucchiai olio extravergine d'oliva
- 100 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 100 g pecorino grattugiato Meglio se di fossa
- 500 g farina 00
- 1 bustina lievito di birra secco o un cubetto di fresco
- 1 cucchiaino sale
- 1/2 cucchiaino zucchero
- 100 g Pecorino fresco a cubetti

Segue procedimento



Procedimento(1)

- 1) Per preparare la Pizza di Formaggio Marchigiana, cominciate rompendo le uova in una ciotola molto ampia. Aggiungete il latte e l'olio e mescolate il tutto con una forchetta o con una frusta. In seguito aggiungete la farina, il lievito di birra sbriciolato.
- 2) Mescolate bene gli ingredienti finché l'impasto non risulti liscio e ben amalgamato. Dopo aver amalgamato bene gli ingredienti, aggiungete lo zucchero, il sale, il pepe. Infine, aggiungete il pecorino e il parmigiano grattugiato, e se necessario, spostatevi a impastare su un piano di lavoro ben infarinato, per fare in modo che l'impasto non attacchi sulla superficie.
- 3) Impastate fino a ottenere una palla liscia ed elastica. Lasciate lievitare per circa un paio di ore in un ambiente caldo e umido, o nel forno spento con la luce accesa.
- 4) terminate le due ore, o comunque quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, versatelo su una teglia rivestita di carta forno o unta con olio e spolverata di pangrattato.

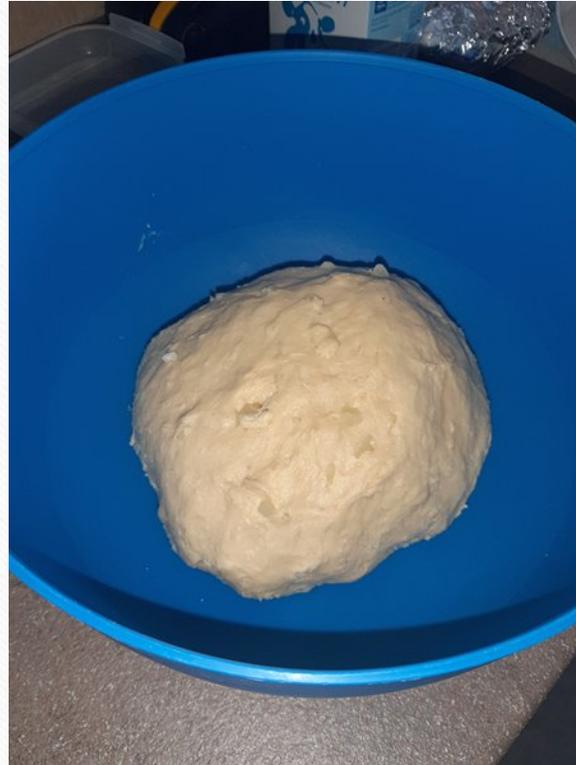
Preparazione(2)

- 5) Tagliate a cubetti o listarelle abbastanza grosse il pecorino fresco e inseriteli verticalmente nell'impasto in più punti. Durante la cottura, i cubetti di formaggio fonderanno, creando così i caratteristici buchi della pizza di formaggio marchigiana.
- 6) Lasciate lievitare per un'altro paio d'ore, trascorse le quali potrete procedere alla cottura
- 7) Cuocete la nostra pizza di formaggio a 160° per circa un'ora in forno ventilato.
- 8) Verificate la cottura della pizza di formaggio marchigiana con la classica prova dello stecchino stecchino.
- 9) Se non sarà ancora cotta a puntino, prolungate la cottura per una decina di minuti...

Prima fase di lievitazione



Impastare tutti gli ingredienti



Lasciare lievitare per due ore al caldo



Risultato due ore dopo

Seconda fase di lievitazione



Lasciare a lievitare per un altro paio di ore
(non avendo lo stampo mi sono adattato
con una pentola da forno)



Cuocete la pizza e nel frattempo
lieviterà un altro po'



Tiratela fuori e copritela con un panno
così resterà morbida



Prodotto finale

Ottima da gustare con i salumi che preferite, anche se la tradizione locale vorrebbe che a fianco ci fosse il buon **salame di Fabriano**.



Fatto da:
Pellegrino Gabriele
4° A ENO