Trend estivi, un successo per la pizza col salmone dello chef Giuseppe Pinto

20240904102044summerpizza-033194ed

Una delle pizze proposte dallo chef **Giuseppe Pinto** che ha riscosso maggior successo durante l'estate è stata quella con **salmone**, **stracciatella di bufala** e **zeste di limone di Amalfi**, un piatto che mette insieme freschezza e leggerezza ma che allo stesso tempo risulta nutriente e appagante.

La Summer Pizza 2024 è stata pensata infatti come un **piatto unico e completo** anche nei regimi di dieta che richiedono attenzione alle calorie senza rinunciare al gusto.

SUMMER PIZZA 2024, LA RICETTA

Ingredienti per l'impasto:

200 gr di farina "1"
800 gr farina "00"
600 ml acqua
3 gr lievito liofilizzato
20 gr sale
20 ml olio

Ingredienti topping:

Rucola
Salmone
Stracciatella di bufala di Caserta
Limone di Amalfi
Olio
Sale

Pepe

Impasto della pizza:

La lievitazione totale per questo tipo di impasto è di 24 ore. Passate le prime 12 ore in frigo tiriamo fuori l‘impasto, formiamo i panetti e li rimettiamo in frigo per altre 5/6 ore. Le restanti ore le utilizzeremo per finire la lievitazione fuori dal frigo. Bisogna tenere sempre conto della temperatura esterna per la seconda parte della lievitazione: in estate ci vorranno più ore in frigo, mentre in inverno i panetti possono anche stare più tempo fuori dal frigo. Pertanto le 12 ore della seconda parte della lievitazione sono variabili a seconda della temperatura esterna. Unite le due farine in un recipiente e aggiungete il lievito liofilizzato. Fate prendere aria al composto. Aggiungete lentamente l’acqua; impastate per far assorbire l’acqua al composto. Aggiungete il sale e infine l’olio. Terminate di impastare sulla spianatoia. Mettete l’impasto nella cassetta, fate lievitare in frigo per 12 ore. Utilizzate il tagliapasta per realizzare i panetti, circa 225 gr ciascuno. Formate i panetti e riponeteli in frigo per altre 5/6 ore, continuate la lievitazione fuori dal frigo per le restanti 5/6 ore.

Procedimento:

Stendere il panetto di pizza
Condire con Mozzarella Fiordilatte di Agerola
Infornare per circa 90 secondi a una temperatura di circa 500 gradi
Estratta la pizza dal forno terminare il condimento con un letto di rucola e le fette di salmone
Aggiungere la stracciata di Bufala e alcune scaglie di limone di Amalfi
Completare con un giro d’olio extravergine di oliva e un pizzico di sale e pepe