



Ricetta N. RE000566

Registrata in data 06 Giu 2016 alle ore 11:25

da TIZIANO TERRACCIANO

Bloody Margaret

Una rivisitazione della Margherita in chiave cosmopolita con impasto fatto con farine "Caputo-il Mulino di Napoli" e farcita con fiordilatte di Agerola e una salsa alcolica che richiama gli ingredienti del famoso cocktail Bloody Mary, nello specifico frullato di pomodoro San Marzano dell' Agro Sarnese Nocerino Dop "Agrigenus" n°462865/2015 e n°462839/2015, Vodka, sale, pepe, tabasco e Worcestershire sauce (preparata con prodotti provenienti da tutto il mondo).

Tempo di preparazione: 30 ore

Ingredienti per 6 persone

Per l'impasto

0,625 lt acqua

500 g farina 00 Caputo Rossa

500 g farina 00 Caputo Blu Pizzeria

32 g sale

circa 1,5 g di lievito di birra fresco

Per la farcitura

150 g Fiordilatte di Agerola q.b.

2 barattoli di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino Dop "Agrigenus"

50 ml di Vodka

Sale q.b.

Pepe q.b.

n. 3 gocce Tabasco

n. 6 gocce di Worcestershire sauce

15 ml Olio evo 100% italiano

Basilico

Preparazione

Impasto

Sciogliere in una ciotola circa mezzo grammo di lievito di birra fresco in 325 ml di acqua, aggiungere 400 g di farina Caputo Rossa e impastare per 5 minuti a mano, a questo punto aggiungere 16 g di sale e i restanti 100 g di Caputo Rossa e impastare per altri 15 minuti. Coprire la ciotola e lasciare in puntata per 24 ore ad una temperatura di circa 22°C.

Dopo circa 12 ore sciogliere in un' altra ciotola circa un grammo di lievito di birra fresco in 300 ml di acqua, aggiungere 400 g di farina Caputo Blu Pizzeria e impastare per 5 minuti a mano, a questo punto aggiungere 16 g di sale e i restanti 100 g di Caputo Blu Pizzeria e impastare per altri 15 minuti. Coprire la ciotola e lasciare in puntata per 12 ore ad una temperatura di circa 22°C .

Unire i due impasti e stagliare in palline di circa 280 g che lieviti-matureranno per ulteriori 8 ore ad una temperatura di circa 22°C.

Salsa

Frullare solo i pomodori prelevati dai barattoli senza il loro succo, unendo 50 ml di vodka, 6 gocce Worcestershire sauce, 3 gocce di tabasco, 15 ml di olio, sale e pepe.

Stendere dunque il panetto, farcire con il fiordilatte e infornare nel forno al legna. All' uscita completare la farcitura con la salsa preparata e con straccetti di basilico.

Vino consigliato

Vodkatini