



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001668

Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 10:58

da **ANDREA COZZOLINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Crema di avocado e salmone affumicato

Da Melbourne la mia pizza per sostenere l'arte dei pizzaioli napoletani con crema di avocado e salmone affumicato.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg di Farina Caputo tipo 1
100 g di farina cuore di cereali
3 g di lievito secco
800 g di acqua
20 g di sale

Farcitura:

200 g crema di avocado
200 g salmone affumicato
40 g formaggio di capra
15 g di perle di balsamico
un pizzico di sale
olio q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere le 2 farine nell'impastatrice e far girare l'impastatrice per circa 2 minuti alla prima velocità per far sì che le 2 farine si mescolino bene dopo di che aggiungere il lievito secco far girare per altri 2 minuti e dopo introdurre l'acqua piano piano per far sì che il nostro impasto incorpori ossigeno; arrivati a 15 minuti avremo messo quasi tutta la nostra acqua, ora possiamo aggiungere il sale e far girare per altri 4 minuti dopo di che il nostro impasto dovrebbe essere pronto. Lo lascio 4 ore a temperatura controllata a 18° e poi lo metto in frigo a 4° per 48 ore per far sì che abbiamo una buona maturazione e gli zuccheri si sono scomposti a livello che a me piace e la pizza abbia la sua fragranza colore e croccantezza da me desiderato. Dopo l'impasto è pronto per essere suddiviso (stagliato) in palline di 260 grammi e lasciato crescere a temperatura controllata di 18° per altre 6 ore prima che l'impasto andrà in cottura che io preferisco in un forno elettrico con 2 differenti cotture effettuate prima ad una temperatura più elevata e poi più bassa per avere una pizza bella alveolata. Una volta stesa la pasta basta farcirla e infornarla.