



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001492

Registrata in data 17 Lug 2017 alle ore 11:16

da CARMINE PADUANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Goccia di rugiada

Pizza tipica napoletana con un impasto fatto con bland di farine doppia lievitazione 36 ore temperatura controllata, condita con una vellutata di melanzane, fior di latte di Agerola, patate delfino composta da patata duchessa e pasta bigné, con aggiunta di julienne di melanzane fritte croccanti, olio evo, basilico, parmigiano reggiano stagionato 20 mesi.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

25 kg di farina

17,5 litri di acqua

800 g di sale

20 g di lievito

Farcitura

100 g vellutata di melanzane

70 g fior di latte di Agerola

100 g di patata delfino

20 g di julienne di melanzane

5 cl olio evo

10 g di parmigiano reggiano stagionato 20 mesi

basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Vellutata di melanzane

Fior di latte di Agerola

Patata delfino

Parmigiano reggiano stagionato 20 mesi

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto con bland di farine idratato al 70% e lievitato 36 ore, temperatura controllata, doppia lievitazione.

Preparare impasto per la patata delfino, pasta bigné e patata duchessa, poi fare delle palline piccole e friggerle, stendere il disco di pasta e aggiungere fior di latte e vellutata di melanzane e formaggio, all' uscita dal forno aggiungere patate delfino e la julienne di melanzane, olio evo e basilico.