



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002459 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Ago 2018 alle ore 15:10

da GABRIELE DANI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La dolce Margherita

Pizza dolce nata da un'idea della food blogger Cristina Galliti e io ho operato nella sua creazione. Trattasi di pizza dolce che va a ricordare la classica margherita. Fine pasto incredibile e di un gusto veramente piacevole che ricorda i gusti dolci dell'infanzia, cannella, vaniglia e latte.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto

840 g di farina tipo 2 mediobassa forza

630 g acqua

25 g sale

210 g di lievito madre naturale (idratazione totale 70%)

1 disco di pasta da 250 g ben maturo e idratato

Farcitura

n. 3 pomodori lunghi, naturali e biologici

250 ml di panna

60 g di zucchero vanigliato

250 g di mozzarella di bufala

cannella e chiodi di garofano q.b.

polvere di caffè q.b.

acqua q.b.

zucchero semolato q.b.

n. 6 foglie di basilico.

Prodotti utilizzati

Mozzarella di bufala dop di Sorì

Strumenti di cottura

Forno a legna della Valoriani, forno elettrico da cucina Unox, sifone, pinze da chef.

Preparazione

Impasto: si inserisce la farina, il lievito e l'olio nell' impastatrice si fa girare 30 secondi in retromarcia, poi si aziona la prima velocità e si fa andare con il 60% dell'acqua preparata dopo 5 minuti s'inserisce il sale e a coda il 50% dell'acqua rimasta facendolo lavorare per altri 2 minuti, trascorsi 7 minuti totali di prima velocità si aziona la seconda velocità e finiamo l' ultima acqua poco a poco fino ad arrivare a 7 minuti di lavorazione a codesta velocità. Finito l'impastamento si misura la temperatura della massa che deve essere tra i 24°/26° dopo si trasferisce l'impasto sul banco e gli si danno una serie di pieghe fino a dargli più forza e renderlo liscio, dopodiché si lascia puntare per 2 ore. Finita la puntatura si formano dei pannelli che dovranno riposare per almeno 24 ore a temperatura ambiente non superiore ai 25°/28°. Asciugare i pomodori conditi con cannella poco chiodo di garofano e zucchero di canna, al forno per 1 ora a 100°. Preparare la spuma tritando la bufala e lo zucchero vanigliato e il 50% della panna preparata, dopo allungare con la restante panna e inserire nel sifone con 2 cariche. Stendere il disco di pasta, bagnare con acqua e cospargere di zucchero prima di inserire in forno per 3

minuti a 350°. Lasciare raffreddare leggermente, tagliare in 6 spicchi e iniziare a condire con una porzione generosa di spuma, adagiare mezzo pomodoro sopra, spolverare con polvere di caffè sulla panna e decorare con basilico.