



Ricetta N. RE001751

Registrata in data 26 Ott 2017 alle ore 10:00

da MASSIMO DEL MESTRE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La pignolata rossa

Crema al datterino giallo, pesto rosso di pomodorino secco, provola di Agerola, burrata di Andria, ricotta di bufala di Paestum, pinoli e provolone del monaco.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt acqua

50 g sale fino

1 g lievito di birra fresco

1,650 farina tipo 00

260 g di impasto

50 g di crema al datterino giallo

20 g pesto rosso

100 g provola affumicata di Agerola

40 g burrata di Andria

10 g pinoli

40 g provolone del monaco

20 g olio extravergine di oliva

Prodotti utilizzati

Datterino giallo fresco

Pesto rosso di pomodorini secchi

Provola affumicata di Agerola

Burrata di Andria

Pinoli di San Rossore

Provolone del monaco di Vico Equense

Olio extravergine di oliva

Strumenti di cottura

Pala per infornare misura 33, palino tondo per girare.

Preparazione

Versare l'acqua a temperatura ambiente in un recipiente, sciogliere il lievito, iniziare a versare la farina tipo 00 a pioggia per farla ossigenare e aggiungere il sale e miscelare finché l'impasto non è compatto e liscio. A questo punto chiudere il recipiente con pellicola e fare riposare per circa 8 ore, in un reparto a temperatura ambiente a 26/28°, e dopo che l'impasto si è riposato fare una pallina da 260 g e farla lievitare ancora circa 90 minuti e poi sarà pronto per stendere il disco. Preparare il disco di pizza e aggiungere la base di crema al datterino giallo, mettere la provola e infornare con una temperatura da 400-450°. All'uscita dal forno condire con la burrata, il pesto rosso, il provolone del monaco, i pinoli e un filo d'olio.

Vino consigliato

Birra artigianale Cortesi