



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001608

Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 11:09

da **MIRKO D'AGATA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La spina nel fianco

Questa pizza è un omaggio al carciofo, di cui abbiamo molte varietà in Italia, ma che spesso non viene messo in luce in pizzeria.

Tempo di preparazione: 150 minuti

Ingredienti per 1 persone

Biga:

farina 200 g

Acqua 90 g

lievito 2 g

Impasto:

farina 1 kg

acqua 680 g

biga 290 g

sale 28 g

lievito 2 g

Pizza:

carciofi violetti 5

pomodorini prunilli confit (una decina di metà)

olio extra vergine di oliva q.b.

mandorle di Noto arrosto una manciata

prezzemolo q.b.

n. 10 olive taggiasche

mozzarella di Bufala dop 80 g

n. 1 bicchiere vino bianco Soave

sale e pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Farina caputo 00 pizzeria,

Carciofi violetti del presidio slow food di Sant'Erasmo (Ve),

Pomodorini prunilli

Vino bianco Soave per sfumare i carciofi in cottura

Olio extra vergine Ursini

Olive taggiasche

Mandorle di Noto

Mozzarella di Bufala dop

Aglione

Limone

Basilico

Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Forno a legna per la pizza. Un tegame per la cottura dei carciofi, un mixer a immersione per la crema di carciofi, un setaccio a maglia fine per la crema di carciofi. Forno a gas o elettrico per le mandorle arrosto e per i pomodori confit.

Preparazione

Per l'impasto: il procedimento è una biga di almeno 14 ore a temperatura ambiente.

Impasto idratato al 70% circa e fermentazione di 24 ore in cella frigo in massa, 18 ore di fermentazione in pallina in cella frigo, altre 6 ore circa a temperatura ambiente

Pulire i carciofi privandoli delle foglie esterne, tagliarli a spicchi e privarli della barba interna e delle spine superiori, metterli in acqua e limone per evitare di farli annerire. Mettere un filo di olio in un tegame insieme ad uno spicchio di aglio e fare rosolare, aggiungere i carciofi a spicchi e cuocere qualche minuto, sfumare con un bicchiere di vino bianco Soave, aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura fino a che il gambo sia tenero, a questo punto togliere dal fuoco e aggiungere il prezzemolo. tenere da parte qualche gambo, che servirà di decorazione sulla pizza, il resto del composto frullarlo con un frullatore ad immersione, passare poi il composto al setaccio per privarlo di eventuali parti dure. Pomodori prunilli confit: disporre su una teglia rivestita di carta forno i pomodorini tagliati a metà, irrorare con olio extra vergine, aggiungere sale, pepe, zucchero di canna, 1 foglia di alloro e uno spicchio di aglio in camicia. Cuocere in forno statico per 120 minuti a 100°C. Mandorle di Noto arrostate: disporre su una teglia le mandorle e arrostarle in forno a 180°C per 15 minuti circa, tritarle grossolanamente una volta raffreddate. Pizza: stendere il disco di pasta, stendere la crema di carciofi, aggiungere i pomodori confit, i gambi di carciofo violetto, le olive taggiasche e la mozzarella di bufala a pezzi. Cuocere in forno a legna, in uscita aggiungere le mandorle tritate e qualche foglia di basilico fresco.

Vino consigliato

Calice di Recioto di Soave