



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003034 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Lug 2019 alle ore 17:38

da ROSARIO MINUCCI

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

A' Borboleta

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto (per 150 panetti da 250 g):

15 l Acqua

25 kg Farina (Molino Caputo)

750 g Sale fino extra iodato

2.5 kg Pasta madre

Farcitura 1° lato :

30 g Pomodoro San Marzano Dop

20 g Mozzarella di bufala

15 g Ventricina piccante

10 g Cipolla rossa caramellata con aceto balsamico di Modena

q.b. Prezzemolo

Farcitura 2° lato:

30 g Pelati pomodoro san marzano

20 g Crema di burrata

25 g Funghi porcini freschi

20 g Salsa tartufata nera

q.b. Prezzemolo

Per il ripieno centrale:

10 g Ricotta di bufala fresca

10 g Provolone stravecchio scorza nera

5 g Gorgonzola

Pizza (in uscita) :

5 g Rucola

15 g Prosciutto crudo di Parma

n. 1 Ciliegina di mozzarella di bufala

n. 2 Foglioline di basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna (napoletano), 450 gradi, 90 secondi.

Preparazione

Preparazione impasto: 24 ore doppia lievitazione temperatura ambiente, con pasta di riporto

12 ore in massa, 12 ore stagliata, pannello pizza 250 g Farina Caputo 00 (sacco personalizzato Rossopomodoro bianco sacco azzurro pizzeria).

Stendere la pizza in modo uniforme lasciando i nostri 2 cm di bordo, dando un po' di forma ovale, al centro della nostra pizza creeremo un mini ripieno con ricotta di bufala, provolone e gorgonzola, lo andremo a chiudere alle due estremità (molto importante la quantità degli ingredienti del ripieno per lasciarlo delicato). Andiamo tirando e allargando gli altri 2 lati della nostra pizza che diventeranno le ali della nostra Borboleta (farfalla),

Da un lato condiamo con pomodoro San Marzano pelato, mozzarella di bufala e cipolla rossa caramellata, dall'altra parte con pomodoro San Marzano pelato, crema di burrata, funghi porcini freschi e salsa tartufata (all'uscita)

Cottura forno a legna (napoletano), 450 gradi, 90 secondi. Dopo aver terminato la nostra cottura finalizziamo la parte centrale, (sopra il nostro mini ripieno), con mini rucola, prosciutto crudo di Parma, ed una ciliegina di mozzarella di bufala e basilico.

Spolveratina sui lati di prezzemolo fresco tritato a mano, un filo di olio extravergine di oliva (Olitalia 100% italiano linea oro) a crudo ed il gioco è fatto!