



Ricetta N. RE002530 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 09:50

da GIUSEPPE SANTORO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Adamo ed Eva (Peccato di Gola)

Abbiamo rivisitato un dolce molto amato dagli Australiani "l'Apple Pie". Così lo abbiamo riprodotto nella versione strudel con la variante pizza ed il tocco dello zabaione all'amaretto. Una sinergia fra l'arte bianca della pizzeria e la pasticceria.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per la biga utilizziamo:

Germe di Grano 235 g

Acqua 105 ml

Lievito fresco 2.5 g

Per l'impasto utilizziamo:

Farina Caputo Rossa 950 g

Acqua 645 ml

Malto 2.5 g

Sale marino 30 g

Per la farcitura:

Mele Pink lady 2

Cannella 3 g

Burro 20 g

Zabaione all'amaretto 50 g

Prodotti utilizzati

Mele Pink lady.

Strumenti di cottura

Padella per cucinare le mele, forno a legna, bagnomaria per lo zabaione.

Preparazione

Impasto: lo facciamo con una idratazione del 63% e con una biga di germe di grano. Quindi procediamo con la biga mettendo nell'impastatrice il germe di grano, il lievito e l'acqua, facciamo girare per 3/4 minuti in prima velocità, appena pronta coprire con un nylon l'impastatrice e lasciare maturare la biga per almeno 16/18 ore. Trascorso questo tempo procedere con l'impasto. Appena pronto facciamo una puntata di almeno 20 minuti, dopo di che si procede nel fare le paline, dopo aver finito prima che l'impasto venga messo in cella si lascia riposare 2 a 4 ore, dipende dalla temperatura ambiente, riporre l'impasto in frigo per 48 ore. Per la farcitura ricordarsi sempre di tirare fuori l'impasto dal frigo almeno 3/4 ore prima, per poi passare alla realizzazione del piatto. Cuciniamo le mele in padella con il burro e la cannella, dopo di che passiamo alla stesura della pasta di pizza con la base leggermente più fina del solito, riempire con le mele e formare delle forme come se fosse uno strudel della lunghezza di 10/12 cm, cospargere di zucchero a velo ed infornare. Appena cotti sistemarli in un tagliere di legno con a fianco lo zabaione,

Vino consigliato

Amaro Averna, servito con ghiaccio, arancio e rosmarino