



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000702

Registrata in data 15 Lug 2016 alle ore 10:45

da RAUL FANARA

Aperitivo iberico

Una combinazione di ingredienti che descrivono con semplicità il carattere mediterraneo del sud della Spagna, un carattere tanto deciso quanto unico che accompagna generalmente le abitudini della terra del sole.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto

1 kg farina grano italiano macinatura a pietra

550 cl acqua

100 g lievito madre attivo

35 g olio evo

35 g sale.

Farcitura

Crema di aglio

Patate al forno

Burrata

Peperone verde grigliato

Sanguinaccio di Burgo

Prugne confittate con cipolla al Pedro Jiménez

Olio di rosmarino.

Preparazione

Impasto

Dopo aver ossigenato almeno un minuto il totale della farina con il lievito, si aggiunge l'85 % dell'acqua previamente raffreddata o in parte ghiacciata. Raggiunti i 19 °C si aggiunge l'olio e si incomincia la miscelatura a velocità maggiore aggiungendo la rimanente acqua(15 %) e il sale in essa disciolta. Si chiude l'impasto a 23.5 °C e si conserva a temperatura controllata 24 h. Poi si staglia a 250 g così da risultare circa 7 porzioni. Ulteriori 24 h a temperatura di 4°C per poi riscaldare a temperatura ambiente fino raggiungere i 19 °C , stendere in forma rotonda, farcire e infornare a 450°C.