



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001606**

Registrata in data 28 Lug 2017 alle ore 10:26

da **MIRKO D'AGATA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Arrivederci Bottega

Questa è una focaccia ideale da condividere come antipasto, i sapori e i profumi tipici del territorio, insieme alla scioglievolezza e alla digeribilità dell'impasto, realizzato con farina tipo 1 macinata a pietra e carbone attivo, garantiscono un prodotto finale di eccellenza, ricco di fibre.

Tempo di preparazione: 150 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Biga:

200 g Farina tipo 1

90 g acqua

2 g lievito

Impasto:

Farina tipo 1 1kg

acqua 700 g

biga 290 g

lievito 2 g

sale 25 g

carbone attivo 15 g.

Focaccia:

burrata affumicata 100 g

pomodorini corbara confit n. 10

guanciale n. 8 fette sottili

croccante alle mandorle 10 g

barba di carote 5

prezzemolo

pangrattato

Parmigiano Reggiano

### Prodotti utilizzati

Farina petra 3

Burrata affumicata pugliese del caseificio Murgella

Pomodorini di Corbara

Guanciale di cinta senese della fattoria San Michele

Mandorle di Noto

Barba di carote bio del Quebec, Canada.

Olio extra vergine Ursini

Aglione bio del Quebec, Canada.

Prezzemolo

Pangrattato

Parmigiano Reggiano del consorzio Vacche rosse.

### Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Forno a legna per la focaccia e forno elettrico o a gas per le preparazioni

### **Preparazione**

Pomodori confit: su una teglia rivestita di carta forno disporre i pomodori di corbara tagliati a metà, irrorare con olio extra vergine, sale, pepe, timo fresco e zucchero di canna, aggiungere uno spicchio di aglio in camicia e cuocere in forno a 100°C per 120 minuti.

Croccante di mandorle: arrostiti su una teglia le mandorle di Noto per 15 minuti a 180°C, nel frattempo preparare un trito di prezzemolo, aggiungere il pangrattato e il parmigiano reggiano, quindi tritare grossolanamente le mandorle e aggiungerle al composto.

Focaccia: stendere il disco di pasta, aggiungere un filo di olio e una manciata di parmigiano reggiano grattugiato, cuocere in forno a legna, in uscita aggiungere la burrata affumicata a pezzi, le fettine di guanciale, i pomodorini confit, la barba di carote condita con olio, sale e limone ed in ultimo il croccante di mandorle ed un filo di olio a crudo.

### **Vino consigliato**

Frappato