Ricetta N. RE002414 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 20 Lug 2018 alle ore 09:29
da GIANPIO GRILLO

Livello di difficoltà: Difficile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Burrata in crosta

Pizza fritta confezionata a mò di sacchetto con all'interno burrata di Gioia del Colle, funghi trifolati e tartufo in crema.

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto
600 g di farina
420 g di acqua
15 g di sale
1 g di lievito di birra

Per la farcitura;
300 g di burrata di Gioia del Colle
70 g di funghi misti
20 g di crema di tartufo
olio evo
basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto per una pizza: aggiungere acqua alla farina partendo prima con l'80 % di questa per poi aggiungervi il rimanente 20 % di acqua.
In chiusura impasto aggiungere lievito di birra e sale.
L'impasto dura circa 15 min.
Dopo 4 ore circa di riposo a massa a t.c.(4/6° C) si formeranno dei panetti da 250 g che rimarranno per 24h a t.c.(4/6° C).
Tirati fuori i panetti 2h prima della preparazione saranno farciti con all'interno la burrata intera, i funghi trifolati, la crema di tartufo, basilico ed un goccio di olio evo.
Dopodiché si friggerà per immersione il tempo necessario che dori esternamente.

Vino consigliato

Birra "Amarcord" Tabacchera 8,5 °C