



Ricetta N. RE000682

Registrata in data 13 Lug 2016 alle ore 17:30

da ALFONSO MASSARO

Carciofina

Un abbinamento originale quello dei carciofini paesani con lo speck del Trentino Alto Adige.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1l acqua
60 g sale
0.5 g lievito
1.600 Caputo rossa

Farcitura
n. 1 cucchiaio di crema di carciofi
50 g di provola fresca
50 g di fiordilatte
n. 4 carciofini
n. 3 pachini rossi
100 g di speck

Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1l di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento.

Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore.

Farcitura

Una volta steso il disco di pasta si aggiungono la crema di carciofi, la provola ed i fiordilatte coi pomodorini pachini rossi ed i carciofini paesani divisi in due, si lascia cuocere e all'uscita si aggiungono le fettine di speck.