



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002532 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 10:08

da GIUSEPPE SANTORO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Cenerentola di mare

Essendo sempre alla ricerca di nuovi abbinamenti per i palati australiani, questa volta abbiamo utilizzato un prodotto che a loro piace molto. L'abbinamento con la zucca cotta a vapore e poi trasformata in una crema, le fave a vapore e con la freschezza di un ingrediente come la stracciatella di bufala e con l'accompagnamento di un gambero del New Zealand, ne fanno un piatto molto richiesto da loro.

Tempo di preparazione: 20 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 farcita:

Crema di Zucca organica 120 g

Fave a vapore 70 g

Battuto di gamberi 8 p

Fiori eduli, 10/12 pz

Stracciatella di bufala 80 g

Prodotti utilizzati

Farina Caputo rossa, germe di grano

Strumenti di cottura

Forno a legna, pentola per la crema di zucca

Preparazione

Impasto: l'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. Passiamo alla stesura, spalmiamo la crema di zucca ed andiamo a cucinare la nostra pizza. In ordine aggiungiamo il battuto di gamberi precedentemente marinato con sale, olio e pepe nero, le fave a vapore, la stracciatella ed i fiori edibili.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio.