



Ricetta N. RE001708

Registrata in data 12 Ago 2017 alle ore 20:04

da VALERIA ABBONIZIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Che Baccalà

Invece del solito baccalà e peperoni, perché non provate questa?

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

(Dose per un chilo di farina, da utilizzare un panetto da 250g)

650g farina 00

250g farina macinata a pietra

100g farina 7 cereali

1g lievito di birra disidratato

25g sale

25g olio EVO

600g acqua

Farcitura

100 g mozzarella fior di latte fresca

180g di baccalà dissalato e arrostito

n.18 frutti del capperò

50 g scaglie di parmigiano reggiano millesimato

una grattata di scorza di limone non trattato

olio EVO q.b.

Strumenti di cottura

Forno elettrico a mattone refrattario, temperatura di cottura 340°C

Preparazione

Setacciare e miscelare le farine con il lievito, aggiungere l'acqua fino al completo assorbimento, infine aggiungere il sale e l'olio fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, lasciar riposare, formare dei panetti da 250 g e riporre in frigo per 72 h. Trascorse le ore di maturazione, tirare fuori dal frigo e far arrivare il panetto a una temperatura di circa 20°C, procedere alla stesura dello stesso, condire con la mozzarella fior di latte ed infornare fino a perfetta cottura, all'uscita guarnire con baccalà precedentemente arrostito e spinato, frutto del capperò, scorzetta di limone, scaglie di parmigiano reggiano e un filo di olio EVO.

Vino consigliato

vino Magenta cerasuolo della cantina Tenuta Ferrante Costa di Chieti (CH)