



Ricetta N. RE002334 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Lug 2018 alle ore 11:40

da RAFFAELE BONETTA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

"Consistence"

Elementi semplici diversificati da diverse cotture è consistenze... da qui nasce "consistence"

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto indiretto con biga.

250 g di farina di tipo 0 con germe di grano,

250 g di farina di tipo 1

1,350 ml di acqua

15 g di sale integrale

0,25% di lievito di birra sul peso della farina

Pomodoro pizzutello giallo vesuviano 50 g

Pomodoro datterino giallo 50 g

Mozzarella di bufala

Latticello di bufala cotto 40 g

Caciocavallo podolico affinato al fieno di grotta 30 g

Pancetta artigianale di Gioi 30 g

Olio extravergine di oliva 10 g.

Prodotti utilizzati

Pomodoro pizzutello giallo di casa "Carbone", datterino giallo fresco, pancetta artigianale "Gioi", caciocavallo podolico "Cioffi", olio extravergine cilentano "Barone", mozzarella e latte di bufala di casa "Barlotti"

Strumenti di cottura

Sotto vuoto, micro onde, forno, brace.

Preparazione

Impasto indiretto con biga, preparato con farina di tipo 1 e 0,25% di lievito di birra sul peso della farina, e con l'aggiunta di sale integrale. Lievitazione di 36 ore.

Cuocere a bassa temperatura con acqua e olio i pomodori pizzutelli gialli per ammorbidire la buccia.

Schiacciare a mano i datterini, lasciare macerare qualche ora con sale grosso qualche rametto di timo e olio.

Preparare la mozzarella di bufala, tagliarla a tocchetti, farla scolare a t.a, recuperare il latte, separare dai tocchetti, far cuocere sul fuoco a bassa temperatura, fino all'ebollizione, subito dopo mettere a bassa temperatura (-15) per qualche ora.

Prendere i tocchetti di mozzarella disidratati e creare una stracciata con mascarpone artigianale.

Cuocere la pancetta su griglia direttamente su brace ardente per qualche secondo su entrambi i lati.

Ammorbidire il pezzo di podolico sotto vuoto per circa 10 minuti.

Stendere il disco di pasta.

Distribuire il concentrato di datterino.

Adagiare la stracciata di bufala e mascarpone.

Disporre 4/5 frutti di pomodoro pizzutello giallo.

Guarnire con pancetta croccante sotto brace.

Grattugiare a scaglie grosse il podolico già ammorbidito dalla cottura sotto vuoto.

Giro di olio a crudo.

Buon appetito.

Vino consigliato

Gragnano Ottouve