



Ricetta N. RE002531 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 09:57

da GIUSEPPE SANTORO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Contadina a modo mio

Uovo in camicia e salsa olandese, due classici che non devono mai mancare in un breakfast australiano, perché non abbinarli ad una buona pizza?

Tempo di preparazione: 70 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 farcitura:

Fior di latte 80 g

Cipolla bianche BIO caramellate 50 g

Filetino di maiale cotto a bassa temperatura 150 g

Salsa olandese 40 g

Agretti a vapore 100 g

Uovo in camicia n.1

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Rossa, germe di grano

Strumenti di cottura

Forno a legna, padella per caramellare la cipolla, forno per la cottura sottovuoto per il filetto, pentola per l'uovo in camicia.

Preparazione

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 realizzazione, mettiamo il filetto di maiale sottovuoto e lo cuciniamo a 62.5° per 1 ora. Dopo di che passiamo alle stesura ed al condimento, iniziando dalle cipolle caramellate, la mozzarella ed inforniamo. Dopo cottura finiamo la pizza con gli agretti precedentemente cotti a vapore, il filetto di maiale che dopo esser stato cotto lo scottiamo leggeremente in una padella rovente con un filo di olio. Completiamo la pizza con l'uovo in camicia e la salsa olandese

Vino consigliato

Alghero DOC Cagnulari (Sardegna)