



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002547 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 13:53

da ANTONIO POLZELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Contemporanea alcolica

Con impasto Rum&Pera: stracciatella con pera fresca, goccia di gorgonzola DOP, speck della Val Venosta e al centro una pallina di gelato al gorgonzola e pere della Gelateria Filippo di Cecina.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

impasto:

1 kg Farina tipo 1

20 g sale

400 g acqua

100 g rum

180 g succo pera

30 g olio evo

300 g lievito madre

Farcitura:

80 g di burrata

20 g di gorgonzola

n. 6 noci

60 g mozzarella fior di latte

n. 8 fette di speck

1/2 pera

30 g di gelato pere e gorgonzola

Parmigiano Reggiano

Prodotti utilizzati

Parmigiano reggiano

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nell' impastatrice tranne sale e olio e far andare per 6 minuti in prima velocità, aggiungendo sale .

Poi impastare 3 minuti in seconda velocità aggiungendo l'olio alla fine.

Temperatura impasto 22/24°.

Lasciare puntare la pasta per un'ora a temperatura ambiente (almeno 22°).

Trascorso il tempo di riposo procedere alla spezzatura dei panetti del peso desiderato; lasciare riposare i panetti altri 60 minuti alla temperatura ambiente. Se si lavora l'impasto durante la giornata tenere a 30° per tre ore o a temperatura di 18/20° per almeno 20 ore se si utilizza il giorno dopo.

A più 5° l'impasto può durare sino a due giorni. Una volta tolto l'impasto dal frigorifero portarlo alla temperatura ambiente (per circa 4 ore) e poi procedere alla lavorazione.

Panetto 280 g

Inserire insieme agli ingredienti il rum e il succo pera.

Cuocere la pizza con la mozzarella fior di latte.

In uscita dividere la pizza in 8 spicchi e condire con burrata mista a scaglie di pera fresca grattugiata, una goccia di gorgonzola dop, speck stagionato della Val Venosta, noci, al centro una pallina di gelato gorgonzola e pere. E una spolverata di Parmigiano Reggiano