



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001609

Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 11:25

da **MIRKO D'AGATA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Da Genova a Zafferana Etnea

Questa è una pizza che raccoglie alcune tra le eccellenze gastronomiche italiane, da nord a sud passando anche per la Puglia.

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti per 1 persone

Biga:

farina 200 g

acqua 90 g

lievito 2 g

Impasto

Farina 1 kg

acqua 680 g

biga 290 g

lievito 2 g

sale 28 g

Farcitura

n. 10 pomodorini Pachino semi secchi

pancetta arrotolata n. 4 fette sottili

stracciata di burrata 100 g

zafferano in pistilli 0.5 g

pesto di basilico qualche goccia

olio extra vergine q.b.

pinoli 15 g

Parmigiano Reggiano 50 g

Pecorino Romano 30 g

Prodotti utilizzati

Farina Caputo 00 pizzeria

Pomodorini di Pachino semi secchi in olio di oliva

Pancetta Piacentina arrotolata

Infusione di stracciata di burrata allo zafferano

Zafferano siciliano di Zafferana Etnea (Ct)

Olio extra vergine Ursini

Pinoli

Parmigiano reggiano del consorzio Vacche Rosse

Strumenti di cottura

Forno a legna. Frullatore per il pesto di basilico.

Preparazione

Per l'impasto: il procedimento è una biga di almeno 14 ore a temperatura ambiente.

Impasto idratato al 70% circa e fermentazione di 24 ore in cella frigo in massa, 18 ore di fermentazione in pallina in cella frigo, altre 6 ore circa a temperatura ambiente.

Infusione di stracciata di burrata allo zafferano: prendere una ciotola e versare 100 g di panna fresca riscaldata e 0,5 g di zafferano, lasciare riposare 45 minuti e poi versare la stracciata di burrata per completare l'infusione per altri 45 minuti.

Pesto di basilico: prendere le foglie di basilico 50 g, metterle nel mixer insieme a 100 g di olio extra vergine, 70 g di parmigiano, 30 g di pecorino e 15 g di pinoli e un pizzico di sale, frullare il tutto per 2/3 minuti per rendere il pesto cremoso.

Pizza: stendere il disco di pasta, irrorare con un filo di olio extravergine, aggiungere una decina di metà di pomodorini semi secchi, le fettine di pancetta arrotolata e cuocere in forno. In uscita aggiungere la stracciata allo zafferano, alcune gocce di pesto di basilico e qualche foglia di basilico fresco.

Vino consigliato

Calice di Grignolino d'Asti