



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001707

Registrata in data 20 Ago 2017 alle ore 09:55

da VALERIA ABBONIZIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Delizia al pistacchio

Questa focaccia nasce dall'idea di proporre ai miei clienti un' alternativa leggera e gustosa alla classica focaccia ripiena con mortadella.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

(Dose per 1 kg di farina, da utilizzare un panetto da 250 g)

650 g farina 00

250 g farina macinata a pietra

100 g farina 7 cereali

1 g lievito di birra disidratato

25 g sale

25 g olio EVO

600 g acqua

250 g ricotta vaccina fresca

50 g pistacchi sminuzzati

20 g granella di pistacchio

n. 6 fette di mortadella

n. 6 fettine di caciocavallo al timo

olio EVO.

Prodotti utilizzati

Farine del molino Padano

Ricotta fresca vaccina dell'azienda agricola Colanero Elisa

Mortadella Bologna IGP

Caciocavallino casertano al timo del caseificio Punto Vitale (CE)

Pistacchio di Bronte DOP

Olio EVO Intosso del tappeto di Caprafico (CH).

Strumenti di cottura

Forno elettrico a mattoni refrattari, 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. Preparare in una bowl la ricotta condita con olio sale e pistacchi sminuzzati, le fette di mortadella, le fettine di caciocavallino e la granella di pistacchio. 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, fare dei buchi sul disco di pasta per evitare rigonfiamento e infornare fino a perfetta cottura; condire la focaccia con ricotta al pistacchio alla base, fettina di mortadella, caciocavallino, granella di pistacchio e un filo di olio EVO.

Vino consigliato

Birra artigianale Novi Luna (birra ALE con note floreali di lavanda, ben bilanciate dal malto e dalla freschezza del luppolo) del birrificio Maiella di Pretoro (CH)