



Ricetta N. RE002535 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 11:18

da **VALERIO MOLLICA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Eja

Abbiamo voluto rivisitare un prodotto tipico sardo a Km 0, prodotto d'eccellenza australiano e New Zealand "L'AGNELLO"

Tempo di preparazione: 10 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

Rucola 40 g

Heirloom tomato 8/10 pz

Filetto di agnello marinato e grigliato 150 g

Granella di pistacchio di Bronte 20 g

Feta 40 g.

Prodotti utilizzati

Pistacchio di Bronte

Strumenti di cottura

Forno a legna, griglia per la cottura dell'agnello.

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 stesura ed al condimento con la mozzarella ed infornare. Nel fra tempo che la pizza cucini andiamo a grigliare l'agnello precedentemente marinato. Tiriamo fuori la pizza dal forno e condiamo con la rucola, l'agnello grigliato ed impanato con il pistacchio, gli Heirloom tomato e la feta.

Vino consigliato

Cannonau di Sardegna DOC, Vigne Surrau