



Ricetta N. RE002954 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 05 Giu 2019 alle ore 13:14

da RICCARDO PINTURICCHIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Fiore del Borgo

Pizza con impasto indiretto con fiori di zucca, stracciatella di burrata e acciughe del Cantabrico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

700 g Acqua

Per poolish

700 g Farina tipo 1

Per poolish

1 g Lievito

Per poolish

30 g Sale

300 g Farina

2 g Lievito di birra

20 g Olio

230 g Pallina pizza

Impasto indiretto con farina tipo 1 w 280

Farcitura:

80 g Fiordilatte lavorazione Agerola tagliato a listarelle

7 Fiore di Zucca

7 Acciuga del Mar Cantabrico

125 g Stracciatella di Burrata (Andriane)

Strumenti di cottura

Forno Elettrico RinaldiSuperForni

Preparazione

Preimpasto tramite metodo poolish 24 ore a 4° . Rinfresco portando idratazione al 70% . Lasciare riposare l'impasto in massa 40 minuti per poi procedere allo staglio. Lasciare riposare 1 h a T.a. poi 20 h a 4° . Lasciare fuori frigo per 3/4 h prima dell'uso.

Farcitura : stendere la pallina pizza, farcire con fior di latte. A cottura ultimata andare a farcire con gli ingredienti sopraindicati .