Ricetta N. RE002413 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 27 Lug 2018 alle ore 10:55
da GIANPIO GRILLO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Fiorita del Grillo

Pizza con crema di asparagi, misto bufala, asparagi sbollentati, pancetta steccata in uscita, basilico e olio evo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:
600 g di farina
420 g di acqua
15 g di sale
1 g di lievito birra

Per la farcitura:
50 g di crema di asparagi
100 g di misto bufala
n. 4 asparagi
n. 4 fette di pancetta tesa
basilico
olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Asparagi del contadino congelati, pancetta tesa di ns produzione casalinga, mozzarella di bufala mista "Caseificio Due Pini", basilico del ns orto e evo "l'Amantea"

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto per una pizza: aggiungere acqua alla farina partendo prima con l'80 % di questa per poi aggiungervi il rimanente 20 % di acqua.
In chiusura impasto aggiungere lievito di birra e sale.
L'impasto dura circa 15 minuti.
Dopo 4 ore circa di riposo a massa a t.c. (4/6° C) si formeranno dei panetti da 250 g che rimarranno per 24h a t.c.(4/6° C).
Tirati fuori i panetti 2h prima della preparazione saranno farciti con crema di asparagi, la mozzarella di bufala mista, i 4 asparagi, olio evo e basilico.
In uscita vi adageremo su le fette di pancetta tesa.

Vino consigliato

Birra Lager "Amarcord" - "Gradisca"