



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002235 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Giu 2018 alle ore 11:45

da FABIO SCOZZAFAVA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fuori di Zucca

Questa pizza nasce dalla "pazzia" di Fabio perciò il nome "fuori di zucca" che va a rivoluzionare la classica pizza con le acciughe reinterpretandola in chiave moderna e salutistica...il risultato è un'esplosione di colore e gusti davvero interessanti.

E' una pizza senza glutine e senza lattosio con pomodorino datterino, burrata senza lattosio, alici del mar Cantabrico marinate e veli di fiori di zucca in tempura.

Tempo di preparazione: 30 ore

Ingredienti per 1 persona

Biga senza glutine 100 g (60 g di farina senza glutine, 40 g di acqua e 1 g di lievito)

Farina senza glutine 125 g

Acqua 91 g

Sale 4 g

Olio d' oliva 3 g

Lievito fresco 1 g

Pomodorino pelato 50 g

Pomodorini datterini 80 g

Burrata senza lattosio 125 g

Alici marinate del mar Cantabrico 20 g

Fiori di zucca n.6

Sale

olio EVO

origano

pepe nero

aglio

prezzemolo

peperoncino

scorza di limone q.b.

Prodotti utilizzati

Farina senza glutine Caputo FIOREGLUT

Strumenti di cottura

Forno a legna e friggitrice

Preparazione

Preparare la biga senza glutine con 60 g di farina senza glutine, 40 g di acqua e 1 g di lievito, lasciare a temperatura ambiente di 18° per 18 ore. Impastare la biga con farina, acqua, sale e olio. Lasciare lievitare a massa per 8 ore; poi arrotondare formando un panetto e lasciarlo lievitare per altre 4 ore. Nel frattempo preparare i fiori di zucca in tempura friggendoli e lasciandoli su un panno carta ad asciugare dall' olio in eccesso. Stendere il panetto e farcirlo col pomodoro pelato. Infornare e, a cottura finita, farcire la pizza con la burrata senza lattosio, il pomodorino datterino condito, le alici marinate e i veli di fiori di zucca in tempura .

Vino consigliato

Birra Weisse oppure una chiara fruttata