



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002955 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Giu 2019 alle ore 11:26

da MATTIA FARAONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Abruzzo

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Gran Sasso

La pizza Gran Sasso, è stata una delle mie vere creazioni utilizzando i prodotti locali, legati al territorio, l'Abruzzo, in particolare L'Aquila. Impasto diretto a 72 ore di fermentazione, con una miscela di farine tipo 1, tipo 2, e multicereali.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Panetto da 250 g

50 g farina tipo 1

8,62 g cereali

2,33 farina tipo 2

186 g H₂O

0,25 g lievito

1,56 g sale

1,25 g olio evo

70 g Mozzarella di bufala

0,2 g Zafferano

40 g Pecorino Canestrato di Castel del Monte

50 g Noci

80 g Pere Abate

25 g Rucola

8 g Miele aromatizzato al tartufo

Strumenti di cottura

Per la cottura si consiglia, forno a legna ad una temperatura di 350°, con fiamma medio alta

Preparazione

Una volta pronto l'impasto, utilizzando il mio metodo, un diretto a 72 h, quindi una volta fatte le 48h, uscire la massa dal frigo, fare i panetti da 250 g, e riporli in frigo a temperatura controllata di 4°C, una volta passate le 24h, uscire i panetti dal frigo, farli ambientare per circa 2 ore, a temperatura di 20/24°C max, stendere e inserire mozzarella di bufala, le scaglie di pecorino e lo zafferano (in olio o in pistilli, io ho usato quest'ultimi), una volta cotta per circa 3 minuti, farcire con rucola, poi distribuire le pere in modo orario a fettine sottili, poi mettere le noci sgusciate su ciascuna fetta di pera, e per ultimo il miele al tartufo secondo i vostro piacere, io ne metto un cucchiaino distribuendolo su tutta la pizza.

Vino consigliato

Estremamente consigliata con vino bianco fermo, in particolare la tipologia è Vino Pecorino D'Abruzzo, riesce ad esaltare i contrasti dolci e amari del condimento.

La ricetta ha partecipato a:

Master Pizza Champions (Napoli 2017)