



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002537 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 11:45**

**da VALERIO MOLLIKA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Il Baronetto

Ancora una volta abbiamo messo sul piatto un prodotto molto consumato in Australia utilizzando il Wagyu Beef realizzando un carpaccio.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persona

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

Pomodoro San Marzano D.O.P. 100 g

Carpaccio di Wagyu marinato in Barolo 100 g

Provolone del Monaco D.O.P. 50 g

Tartufo nero 50 g

Burrata di vaccina 125 g

Germogli di lenticchie e germogli di basilico 20 g

### Prodotti utilizzati

Pomodoro San Marzano D.O.P., Provolone del Monaco D.O.P.

### Strumenti di cottura

Forno a Legna

### 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. Spalmare il pomodoro ed infornare la pizza, dopo cottura condire con il carpaccio di bisonte precedentemente messo a marinare nel barolo per 24 ore, adagiare la burrata al centro della pizza, grattugiare la provola ed il tartufo nero. Completare la pizza con una spolverata di germogli ed un bel filo di olio extra vergine d'oliva.

**Vino consigliato**

Barbera d'Asti DOCG