MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001706
Registrata in data 27 Ago 2017 alle ore 09:38
da VINCENZO FLORIO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Il piacere del caffè dopo la pizza.

Una pizza che riesce a fare viaggiare chi la mangia, in un percorso sensoriale con la piacevole sorpresa che il caffè é già incluso nella ricetta.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:
1 kg di farina tipo 2 di frumento molito a pietra
400 g di acqua
300 g di caffè
1 g di lbf
30 g di lievito madre
23 g di sale marino integrale
20 g di olio evo

Per la farcitura:
100 g di asparagi
20 g di olio evo
150 g di stracciatella di Andria
200 g di trota salmonata
100 g di avocado maturo
50 g di cipolla di Acquaviva
4 noci Pecan
timo q.b.
maggiorana q.b.
n. 1 lime

Prodotti utilizzati

Trota salmonata la regina di San Daniele Friultrota Andrea Salvin
Avocado fratelli Battaglio
Cipolla di Acquaviva
Stracciatella del caseificio La daria
Caffè Vasco
Farine del mulino del Ponte e Mulino Marino.

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Preparare una miscela di caffè 80% robusta e 20% arabica, farlo raffreddare, versare la farina, acqua il caffè e il lievito, azionare l'impastatrice e poi fare girare per 5 minuti aggiungere il sale e in finale olio, dopo 10 minuti tirare fuori il composto e riporlo in una bacinella per il riposo di 3 ore, dopo porzionare e formare le palline del peso desiderato.

Riporre le palline in telai per la lievitazione a t.c. per 24 ore, tirare fuori dal frigo lasciare stemperare per 6-8 ore e poi stirare il disco di pasta, farcire con la crema di asparagi, infornare e cuocere per 2 minuti a 350°, sfornare e tagliare in 6 spicchi, formare su ogni spicco un nido di stracciatella, adagiare sopra la tartare di trota salmonata precedentemente preparata con lime, olio evo, sale, pepe, maggiorana e timo, dopo riporre sopra il guacamole preparato con la cipolla di Acquaviva e l'avocado maturo uniti con olio e lime, spolverare con crumble di noci Pecan e servire.

Vino consigliato

London mule con Gin Bombay e ginger beer e fetta di avocado.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com