



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002534 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 10:34

da VALERIO MOLLIKA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

ItAus

Una pizza che coinvolge sapori molto particolari, tra un prodotto classico italiano la mortadella e un frutto delicato come il mango.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

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

Provola dei Nebrodi 120 g

Mortadella Bolognese 100 g

Ricotta di bufala fresca 80 g

Carpaccio di zucchine marinate 60 g

Couli di Mango 1/2 mango

Prodotti utilizzati

Mortadella Bolognese, provola dei Nebrodi

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, mettendo la provola tagliata in due diversi modi: a fette non troppo fine per far sì che copriamo tutta la base di modo che non si bruci ed aggiungendone un po' tagliata a dadini ed inforniamo. Dopo cottura aggiungiamo la mortadella, le zucchine precedentemente marinate con sale, olio, ed un pizzico di pepe bianco, la ricotta di bufala fresca ed a completare il couli di mango.

Vino consigliato

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

