



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003069 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2019 alle ore 10:28

da VIKTOR KOSTYNYUK

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La raffinata

Base con vellutata di fior di zucca e lime, salmone affumicato e marinato (in vodka alla pesca/fragola), ciuffi di caviale aromatizzati alla menta...e intrecci di limone

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1,150 l Acqua

3 kg Farina

2 g Lievito

50 g Sale

Farcitura :

90 g Salmone

Marinato in vodka pesca/fragola

10 g Lime

50 g Fior di zucca

Fiore di zucca

30 g Caviale e menta

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Realizzare un pre impasto fatto il giorno prima e "chiuso" il giorno dopo con 1 l di acqua, 2 kg di farina, 3 grammi di lievito e impastare per circa 3 minuti, quindi mettere in frigo a una temperatura controllata.

Dopo le 16 /24 ore di riposo si reimpasta aggiungendo 150ml di acqua in base al punto di pasta che si vuole (più duro / o più morbido) e si fa girare in macchina per 15 minuti aggiungendo 50 g di sale per litro d'acqua.

Dopo di che va stagiato fatto riposare a temperatura ambiente per altre 3/4 ore ed è pronto per essere utilizzato..

Stendere un panetto da 280 g circa e farcire con salmone marinato per h 24 con vodka e lime, caviale e menta tritata e decorazione della pizza fantasia

Vino consigliato

Berlucchi

Dom Pérignon annata 2008

Rosé dolciastro