MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001529
Registrata in data 24 Lug 2017 alle ore 16:33
da PETRA ANTOLINI

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

La bufala marinata

Filetti di san Marzano, mozzarella di bufala campana dop, carpaccio di magatello di bufala marinata, pomodorini confit e basilico.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Metodo indiretto con biga
Preimpasto:
Farina 1 kg
Acqua 450 g
Sale 10 g
Lievito madre in crema 100 g
Impastare per pochi minuti fino ad ottenere un impasto grezzo lasciare riposare per 16 ore a 22°
Impasto:
Biga+
Farina 1 kg
Lievito madre in crema 120 g
Acqua 800 g
Sale 30 g
Olio 35 g

Farcitura
Filetti di San Marzano 120 g
Mozzarella di bufala 150 g
Carpaccio di magatello di bufala 120 g
Pomodorini confit 80 g
Basilico q.b.

Prodotti utilizzati

Farina petra 3
9 Molino Quaglia
Filetti san Marzano Gustarosso
Bufala campana La Bufala
Carpaccio di magatello di bufala Eccellenze italiane

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Inserire la farina nell' impastatrice, aggiungere il 55% di acqua e lasciar girare per 3 minuti aggiungere la biga a filo l'acqua il sale e per ultimo l' olio a formazione ottimale della maglia glutinica togliere dall' impastatrice e mettere nei mastelli, dargli le pieghe e lasciarlo riposare.

Capovolgere l'impasto su un ripiano ed andare a spezzare con grammatura di 280 g e poi andare ad impallinare. Stendere la pallina di pizza, farcire com pomodoro San Marzano infornare la pizza a fine cottura farcire con bufala campana, carpaccio di magatello, i pomodorini e il basilico.

Vino consigliato

Birra ISAAC BALADIN.