



Ricetta N. RE002533 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 10:27

da VALERIO MOLLICA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La campana a modo mio

Cozze e Fagioli, una rivisitazione di un piatto storico della nostra cucina, revisionato riproposto su di una pizza

Tempo di preparazione: 15 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:

Crema di fagioli Cannellini 70 g

Fior di Latte 100 g

Indivia stufata 100 g

Pepata di cozze 10/12 pz

Bacche di pepe rosa 20 g

Fili di peperoncino disidratati 2/3 g

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Rossa, germe di grano.

Strumenti di cottura

Forno a legna, pentole per cucinare i vari ingredienti.

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, spalmiamo la crema di fagioli, aggiungiamo l'indivia precedentemente stufata la mozzarella e mettiamo in forno. Dopo cottura aggiungiamo la pepata di cozze il pepe rosa e per finire i fili di peperoncino.

Vino consigliato

Greco di Tufo, Feudi di San Gregorio.