



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001590

Registrata in data 21 Lug 2017 alle ore 10:33

da MIRKO D'AGATA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

L'acciuga e la Stracciata

Questa focaccia é perfetta per un antipasto da condividere, racchiude i profumi ed i sapori classici della cucina italiana oltre che richiamare i colori della nostra bandiera.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

Biga:

Farina tipo 1 200 g

Acqua 90 g

Lievito di birra 2 g

Fermentazione a temperatura ambiente 16 ore

Impasto:

Farina tipo 0 1kg

Acqua 700 g

Biga 290 g

Sale 25 g

Lievito di birra 2 g

Ingredienti:

80 g Stracciata di burrata

n. 8 Acciughe di Cetara sott'olio

n. 8 Filetti di antichi pomodori di Napoli

Emulsione di olio al prezzemolo q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Petra 3 (tipo 1) per la biga

Farina Petra Unica (tipo 0) per impasto finale

Acciughe sotto olio extra vergine di Cetara

Filetti di Pomodoro antico di Napoli Gustarosso

Stracciata di burrata

Emulsione di olio extra vergine Ursini

Prezzemolo

Aglione bio del Quebec (Canada)

Fior di Sale

Peperoncino calabrese essiccato.

Strumenti di cottura

Forno a legna o a gas per pizza napoletana

Preparazione

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

Stendere il disco di pasta, aggiungere olio di oliva extra vergine e un pizzico di sale. Una volta cotta la focaccia, aggiungere la stracciata di burrata, le acciughe, i filetti di pomodoro antico di napoli ed infine irrorare con l'emulsione di olio al prezzemolo.

Vino consigliato

Vino Bianco Cervaro della Sala, Marchesi Antinori, Umbria.