



Ricetta N. RE001698

Registrata in data 27 Ago 2017 alle ore 09:09

da VALERIO AUTUORI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La golosona

Una pizza saporita con fiordilatte di Bojano, pomodorini confit, capocollo di Martina franca, granella di noci, fiocchi di crema di ricotta, basilico e olio evo

Tempo di preparazione: 36 ore

Ingredienti per 1 persone

Biga

2 kg di farina mulino Rosignoli

7 g di lievito secco

900 g di acqua

20 g di sale

Impasto

la biga in 2 kg di acqua

3,2 kg di acqua

8 kg di farina al germe di grano del mulino Rosignoli

280 g di sale iodato

300 g di olio

Farcitura

100 g Fiordilatte

n. 8 pomodorini confit

50 g di capocollo di Martina franca

50 g di crema di ricotta

10 g di granella di noci

basilico

un filo di olio evo

Prodotti utilizzati

Fiordilatte di Bojano

Capocollo di Martina franca

Pomodorini confit caserecci

Crema di ricotta caseificio Andriese

Strumenti di cottura

Forno Moretti rotante

Preparazione

Procedimento impasto indiretto al 20% :

Preparazione biga 2 kg di farina mulino Rosignoli, 7 g di lievito secco, 900 g di acqua, 20 g di sale lasciare a temperatura ambiente per 16 ore

Preparazione impasto: sciogliere la biga in 2 kg d'acqua per 15 minuti passato il tempo aggiungere 3,2 kg di acqua e 8 kg

di farina al germe di grano del mulino Rosignoli unire 280 g di sale e infine quando la farina ha incorporato tutta l'acqua aggiungere 280 g di sale iodato e infine aggiungere 300 g di olio e far incordare per bene fino al punto di impasto. Far riposare l' impasto per almeno mezz'ora nell'impastatrice quindi iniziare a fare per tre volte le 3 pieghe con intervalli di 15 minuti. Formare i panetti da 250 g l'uno e mettere in frigo per 36 ore. Dopo le 36 ore tirarle fuori dal frigorifero un'ora prima dell'uso. Buona pizza.

Vino consigliato

Vino rosè colle morino Cerasuolo