



Ricetta N. RE003002 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Lug 2019 alle ore 13:00

da DAVIDE MEDDA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La magia del tartufo

Una pizza dai sapori autunnali, caratterizzata dall'essere 100% vegana.

Per l'impasto ho scelto mix farine medio forti tipo 0 e tipo 2, riuscendo ad avere un impasto ad alta idratazione anche grazie alla tecnica dell'autolisi. Una maturazione di 36 ore che rende l'impasto leggero e scioglievole. Come ingredienti ho usato una crema al tartufo e latte di riso integrale.

Il formaggio è una mozzarella vegana di latte di riso prodotta presso il business per cui lavoro in UK "Purezza".

Ho scelto dei funghi della mia terra, la Sardegna: cardoncello trifolato al vino bianco Vermentino Buiologico vegano.

Inoltre ho usato delle listarelle di Tofu Bio affumicato, fritto.

A completare un pizzico di pepe e del prezzemolo fresco.

Una pizza dal sapore rustico sia per la scelta dell'impasto che per la scelta degli ingredienti.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

500 g Mix farine tipo 0 e tipo 2. forza risultante finale W300

340 g Acqua

13 g Sale marino

0.25 g Lsb

Crema al tartufo:

280 g Crema tartufata

70 ml Latte di riso

Funghi Cardoncelli trifolato:

200 g Cardoncello

1 Spicchio d'aglio

q.b. Olio EVO

q.b. Prezzemolo fresco

50 ml Vermentino bio

200 g Tofu bio affumicato fritto:

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto con planetaria. Mix 55% dell'acqua della ricetta con tutta la farina a velocità media per 5 minuti. Lasciare a riposo per 30 minuti. Riprendere l'impasto inserendo la restante acqua e il lievito e far partire la macchina a velocità media. Aumentare la velocità al massimo e mixare per 7 minuti totali.

Entro i 7 minuti inserire il sale quando l'impasto si sta per formare. A impasto formato lasciare a riposo per 4 ore. Formare i panetti e lasciare a riposare per 2 ore prima di mettere in frigo. Usare l'impasto dopo 36 ore totali.

Crema al tartufo: in un contenitore unire la crema al tartufo con il latte di riso e frullare con un frullatore da immersione fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiungete un pizzico di sale se necessario

Funghi trifolati: in una padella soffriggere l'olio evo con l'aglio. Aggiungere i funghi e sfumare con il vino bianco. Aggiungere un pizzico di sale e il prezzemolo tritato. Saltare per 2 minuti

Pizza: tirare l'impasto fuori dal frigo almeno 4 - 5 ore prima dell'utilizzo. Stendere il panetto e aggiungere la crema di tartufo e la mozzarella i funghi e il tofu tagliato a listarelle e precedentemente fritto. Cuocere in forno a legna 460/480°. All'uscita finire con un pizzico di pepe e del prezzemolo fresco.

Vino consigliato

Vermentino sardo bio