



Ricetta N. RE002931 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 03 Giu 2019 alle ore 10:33

da VALERIO MOLLICA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La Margherita Scomposta

Quando la tradizione incontra la classe. Una classica che ancora fa da padrona in tutto il mondo in qualsiasi veste. La nostra Regina Margherita, dove un impasto integrale della vecchia tradizione incontra la classe e l'innovazione di una marmellata al pomodoro.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

Facciamo una biga al 100% con farina integrale ad una idratazione finale dell'impasto al 80%

500 g Farina Caputo integrale

250 ml acqua

4 g lievito fresco

Seconda fase completare il nostro impasto con:

1 g lievito fresco

150 ml acqua

15 g sale

20 g olio extra vergine d'oliva

270 g Pallina della Pizza

500 g pomodori San Marzano Bio

1/2 buccia di limone

200 g zucchero

200 g filetti di Datterino giallo la Fiammante

150 g mozzarella di bufala Campana

40 g basilico

20 g olio extravergine d'oliva aromatizzato all'origano di Olitalia

Prodotti utilizzati

Farina Integrale Caputo; Filetti di Datterino giallo la Fiammante; Olio extravergine d'oliva aromatizzato all'origano di Olitalia

Strumenti di cottura

Forno a legna, Casseruola

Preparazione

Facciamo una BIGA al 100% con farina integrale ad una idratazione finale dell'impasto al 80% con 500 g Farina Caputo integrale, 250 ml acqua, 4 g lievito fresco. Impastiamo tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità, deve risultare un impasto abbastanza grezzo. Dopo di che si lascia riposare per 18 ore in un ambiente asciutto a 20°.

Trascorso questo tempo passiamo alla seconda fase ed andremo a completare il nostro impasto con: 1 g di lievito fresco, 150 ml acqua, 15 g sale, 20 g olio extra vergine d'oliva. Appena pronto il nostro impasto lo tiriamo fuori dall'impastatrice e lo mettiamo sopra un banco coperto da un telo di plastica e lo lasciamo riposare per 20/30 minuti.

Appena pronto iniziamo a fare i nostri panetti del peso di 270 g. Lo lasciamo riposare altre 2 ore a temperatura ambiente

dopo di che lo mettiamo in frigo per almeno altre 24 ore.

Per la marmellata di pomodori: sbianchire i pomodori, pelarli e privarli dei semi, dopo di che li lasceremo scolare per almeno altri 30 minuti. Appena pronti li metteremo in una casseruola con lo zucchero e la buccia di limone ed un pizzico di sale. Cuciniamo per 30 minuti e lasciamo raffreddare. Composizione: stendiamo la pizza ed inforniamo solo la base, appena pronta la taglieremo in 8 ed iniziamo a comporla con la Marmellata di pomodori, i filetti di Datterino giallo, straccetti di mozzarella di bufala e del basilico precedentemente fritto. Andiamo a completare con un bel filo di olio aromatizzato all'origano.

Vino consigliato

Bianco Muller Thurgau