



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001593

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 09:35

da **DINO CAVALLARO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

La Meraviglia

Una base bianca con crema di asparagi, punte di asparagi lessi, pomodorini caramellati, polipo saltato e burrata.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg Farina Molino Amodio Caputo Strongoli Calabria 70% acqua

lievito madre 0,5 per kg

olio evo 2 %

sale 2.5

Farcitura:

50 g crema di asparagi selvatici

80 g punte di asparagi lessi

n. 5 pomodorini caramellati

30 g stracciatella di bufala campana

50 g polpo saltato

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto si parte dalla farina e si mette il lievito, si aggiunge il 90% dell'acqua quasi subito, dopo 5 minuti si mettere il sale e dopo 10 minuti l'olio e si inserisce a seconda velocità nell'impastatrice altri cinque minuti. Togliere dall'impastatrice l'impasto a 23° e fare riposare 24 ore a massa a 5° poi stagliare altre 8 ore in frigo, poi lasciare a temperatura ambiente per 4 ore. Occorrono 30 ore tra maturazione e lievitazione.