



Ricetta N. RE000796

Registrata in data 13 Ott 2016 alle ore 10:06

da CARMINE PADUANO

La mia Julienne

Una pizza dal sapore delicato, con una vellutata di zucchini, fiordilatte di Agerola, lardo di colonnata, zucchini fresche tagliate a julienne.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

L'impasto per c.a 150 panetti ha il 65% di idratazione ed è composto da:

26 kg di farina (si usano farine deboli con la w bassa)

16/5 litri di acqua

7 g di lievito

900 g di sale.

Per 10 pizze:

1.700 kg farina

1.2 lt di acqua

50 g di sale

1 g di lievito

Farcitura

100 g Fior di latte

n.2 cucchiari di vellutata di zucchini (preparata sempre con zucchini, olio evo e lardo)

20 g zucchini alla julienne

n.4 fettine di lardo di Colonnata

Preparazione

Impastare acqua e farina al 55% d'idratazione per 7 minuti. Fare riposare 40-50 minuti e poi portarla al 65% di idratazione aggiungendo il lievito e lavorare per altri 10 minuti, quindi aggiungere il sale e lavorare per altri 8 minuti. Lasciare riposare per 20 ore e stagliare tre ore prima di lavorarla. Una volta pronto l'impasto, distendere il panetto a formare il disco quindi disporre il fior di latte e la vellutata. All'uscita dal forno aggiungere le zucchini tagliate alla julienne ed il lardo di Colonnata.