MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001542
Registrata in data 10 Lug 2017 alle ore 16:06
da PETRA ANTOLINI

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Veneto
Piatto tipico della stagione: Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La mia Valpolicella

Impasto indiretto con biga, lievitazione in mastello a temperatura controllata. Impasto con pasta madre viva, 30% di farina integrale e 70% di tipo 1. Pizza al piatto.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l' impasto (metodo indiretto con biga)
Preimpasto:
Farina 1 kg
Acqua 450 g
Sale 10 g
Lievito madre in crema 100 g
Impastare per pochi minuti fino ad ottenere un impasto grezzo lasciare riposare per 16 ore a 22 gradi
Impasto:
Biga+
Farina 1 kg
Lievito madre in crema 120 g
Acqua 800 g
Sale 30 g
Olio 35 g

Farcitura:
Mozzarella di bufala campana 120 g
Lonzino affinato all'Amarone 80 g
Uva corvina essiccata q.b.
Formaggio monte veronese dop q.b.
Emulsione al basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Inserire la farina nell' impastatrice, aggiungere il 55% di acqua e lasciar girare per 3 minuti, aggiungere la biga a filo l'acqua il sale e per ultimo l'olio. A formazione ottimale della maglia glutinica togliere dall'impastatrice e mettere nei mastelli, dargli le pieghe e lasciarlo riposare.
Capovolgere l'impasto su un ripiano ed andare a spezzare con grammatura di 280 g e poi andare ad impallinare La lievitazione è in mastello, maturazione a temperatura controllata. Stesura della pallina e farcitura con la mozzarella a metà cottura, cuocere a 320° per 5 minuti, farcire con i prodotti elencati in precedenza.

Vino consigliato

Birra super bitter baladin