



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001036

Registrata in data 13 Feb 2017 alle ore 11:05

da TIZIANO TERRACCIANO

La Negroni sbagliata

"La Negroni Sbagliata" è una ricetta ideata insieme all'amico Francesco Petrella, pizzaiolo e chef del ristorante-pizzeria-pizzaburgeria "La Taverna del Re" ad Acerra (Na), per il contest "Acqua di Chef 2016", con una nostra elaborazione cocktail della pizza gourmet, adoperando ingredienti marinati nei componenti essenziali del cocktail "Negroni Sbagliato". Una "gourmet" che resta pizza senza tramutarsi in focaccia.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 5 persone

Per l' impasto

0,450 lt acqua Ferrarelle

0,150 lt Birra Baladin Nazionale

750 g farina 00 Caputo Rossa

250 g farina Caputo 1

32 g sale

circa 0,5 g di lievito di birra fresco

Per la farcitura

400 g di provola di Agerola

n. 2 cipolle ramate di Montoro

n. 20 mazzancolle fresche del Mediterraneo

n. 2 arance non trattate

Campari Bitter q.b.

Martino Rosso q.b.

Falanghina igt frizzante "Emozione" Cantina Fontenovella q.b.

Preparazione

Impasto

Sciogliere in una ciotola circa mezzo grammo di lievito di birra fresco in 150 ml di birra, aggiungere 250 grammi di farina Caputo Tipo 1 e 8 grammi di sale. Impastare per circa 15 minuti. Coprire la ciotola e lasciare in puntata per circa 12 ore a temperatura ambiente.

Dopo circa 12 ore impastare 450 ml di acqua Ferrarelle, 400 grammi di farina Caputo Rossa e 24 grammi di sale. Dopo circa 5 minuti aggiungere il primo impasto preparato con la Caputo Tipo 1 e continuare a impastare per altri 10 minuti. Coprire la ciotola e lasciare in puntata per 2 ore a temperatura ambiente dopodiché stagliare in panetti e lasciarli lievitare per 20 ore.

Marinature

Marinare per almeno 3 ore le rondelle di cipolle ramate di Montoro nella Falanghina igt frizzante "Emozione" Cantina Fontenovella.

Marinare per almeno 3 ore le mazzancolle fresche nel Martino Rosso.

Marinare per almeno 3 ore i filini di scorza di arancia non trattata nel Campari Bitter.

Stendere dunque il panetto e coprire il disco con la provola a dadini e parte delle cipolle marinate. Infornare e all'uscita dividere la pizza in quattro parti su ognuna delle quali porre prima la cipolla marinata nella Falanghina frizzante igt, poi la mazzancolle marinata in Martino Rosso ed infine le scorzette di arancia marinate in Campari Bitter.

Vino consigliato
Negroni Sbagliato