



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001678

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 16:00

da **CLAUDIA TOSELLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La passione

Impasto con farina di tipo 1. Con un' alta idratazione e 48 ore di lievitazione.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 2 persone

Farina 1 kg
acqua 850g
lievito di birra 5g
sale 20g
olio 30 g

Farcitura

Pomodini soleggiati 450 g
Burrata 600 g
Prosciutto crudo 300 g

Prodotti utilizzati

Polpa fine menu soleggiati menu
Burrata Nobili

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Si prepara una biga con 500 g di farina 5 g di lievito e 240 g di acqua.

Si lascia per 18 ore ad una temperatura di 18°. Poi si aggiunge la farina 500 g., 610 g di acqua molto lentamente. Poi il sale e infine l'olio si mette tutto a riposare a 4° per 24 ore, poi si procede con la pezzatura di 600 g per boccia. Si lascia riposare per altre 4 ore a temperatura ambiente e poi si procede con la precottura; si lascia raffreddare su una griglia.