



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001700

Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 12:00

da VALERIO AUTUORI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La profumata

È una pizza dal gusto inconfondibile, marcato dal forte del gorgonzola e il dolce del miele.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 1 persone

Per la biga

2 kg di farina mulino rosignoli

7 g di lievito secco

900 g di acqua

20 g di sale

Impasto:

biga

2 kg d'acqua

3,2 kg di acqua

8 kg di farina al germe di grano del mulino rosignoli

280 g di sale di sale iodato

300 g di olio

Farcitura

125 g mozzarella di bufala

60 g datterino giallo

70 g prosciutto crudo

50 g gorgonzola al pistacchio

10 g miele millefiori

basilico

Prodotti utilizzati

Mozzarella di bufala Ligatti

Datterino giallo del piennolo

Gorgonzola al pistacchio artigianale

Prosciutto crudo King

Miele mille fiori dell'apicoltura del Gargano

Papagna granella di mandorle della costa garganica

Basilico

Strumenti di cottura

Forno elettrico Morello rotante

Preparazione

Procedimento impasto indiretto al 20%

Preparazione biga 2 kg di farina mulino Rosignoli, 7 g di lievito secco, 900 g di acqua, 20 g di sale lasciare a temperatura

ambiente per 16 ore.

Preparazione impasto: sciogliere la biga in 2 kg d'acqua per 15 minuti, passato il tempo aggiungere 3,2 kg di acqua e 8 kg di farina al germe di grano del mulino Rosignoli unire 280 g di sale e infine quando la farina ha incorporato tutta l'acqua aggiungere 280 g di sale iodato e infine aggiungere 300 g di olio e far incordare per bene fino al punto di impasto. Far riposare l'impasto per almeno mezz'ora nell'impastatrice quindi iniziare a fare per tre volte le 3 pieghe con intervalli di 15 minuti. Formare i panetti da 250 g l'uno e mettere in frigo per 48 ore. Dopo le 48 ore tirarle fuori dal frigorifero un' ora prima dell'uso. Buona pizza

Vino consigliato

Bitra Ichnusa non filtrata