



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002864 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Apr 2019 alle ore 12:36

da MASSIMO DEL MESTRE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Abruzzo

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

La Samira

Impasto con polish e 24 ore, con farina alla canapa e farina 0, farcita con provola affumicata di Agerola, patate viola di Avezzano, pancetta arrotolata di vitella toscana, pecorino di fossa, scaglie di tartufo nero d'Abruzzo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

500 ml acqua

25 g sale

0,2 g di lievito

525 g di farina 0

225 g di farina di canapa

Farcitura

80 g provola affumicata di Agerola

70 g patate viola di Avezzano

50 g pancetta arrotolata

15 g pecorino di fossa

25 g tartufo nero d' Abruzzo

10 g olio extravergine

Prodotti utilizzati

Provola affumicata di Agerola, Pancetta Arrotolata di vitella toscana, patate viola di Avezzano, pecorino di fossa e tartufo nero d'Abruzzo

Strumenti di cottura

Forno a legna con temperatura a 400°

Preparazione

Mettere la farina in un contenitore e falla ossigenarla per qualche secondo, poi aggiungere l'acqua e il lievito e a questo punto si mischia tutto finché non esce fuori una crema, a questo punto si fa riposare nel frigo per 18 ore con una temperatura che oscilla dai 4/6°. Trascorse le 18 ore si mette il polisch nell'impastatrice e si aggiunge la farina di canapa e si fa girare fino al punto che si forma la zucca, al momento che si è formata la zucca, inseriamo il sale e falla girare per circa altri 5 minuti. Dopo di che si tira fuori dall'impastatrice e si fa un mezzo giro sul banco da lavoro con un filo d'olio finché non diventa liscia e omogenea. Si rimette in frigo per altre 4 ore, dopo di che si fanno i panetti e al momento del loro raddoppio del volume si possono stendere. Una volta steso il panetto aggiungere la provola affumicata, pecorino, pancetta e patate viola in cottura e all'uscita scaglie di tartufo.