



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002319 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Giu 2018 alle ore 13:02

da FABIO MANGANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La stella della pizza

Realizzazione di una pizza a forma di stella. La protagonista qui è la pizza dall'insolita forma (non circolare). Gli accostamenti sul letto di pasta e mozzarella sono: la bufala Campana, Prosciutto crudo, rucola e pomodorini di pachino.

Tempo di preparazione: 8 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 lt acqua
1 kg di farina tipo 1 macinata a pietra
700 g di farina 0 di soia
1 g di lievito di birra fresco
25 g di sale
5 mg di miele
1 bufala 125 mg
n. 5 fettine di crudo
rucola q.b.
pomodorini q.b.

Prodotti utilizzati

Farina 5 Stagioni tipo 1 macinata a pietra, farina 0 di soia 5 Stagioni, acqua, sale, miele Millefiori, olio evo, bufala fattorie degli Alburni, crudo possibilmente di Parma, rucola e pomodorini di pachino, mozzarella fattorie degli Alburni per farcire la stella prima di infornarla .

Strumenti di cottura

Forno elettrico, a gas o a legna

Preparazione

Impastare il composto di acqua (800 g) e lievito e aggiungere poco per volta la farina; al formarsi della impasto aggiungere il sale e poca acqua (i 200 g rimasti) e successivamente unire il miele e olio evo in chiusura di impasto. Dopo 48 ore di maturazione a temperatura controllata, a temperatura ambiente stendere la pasta e infornarla con la forma di stella farcendo così le punte ripiene di mozzarella e a fine cottura guarnire le pizze con la bufala, prosciutto crudo, rucola e pomodorini di pachino.

Vino consigliato

Birre buone o rosse al doppio malto