



Ricetta N. RE003035 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Lug 2019 alle ore 12:35

da FRANCESCO POLITO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La Sviolinata

È una pizza di mia creazione con una base di farina di "12 cereali e semi" che viene cotta in forno con mozzarella fiordilatte, e patate violette (precotte in forno), appena sfornata si completa con una mousse di burrata affumicata, salmone marinato a secco, un filo di miele di api nere e "l'immancabile" basilico

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg 1 kg farina "moreschina ricca" (Molino Vigevano)

Farina ai cereali con semi interi

20 g Sale

1,5 g Lievito fresco di birra

670 g Acqua

Farcitura:

50 g Mozzarella fiordilatte

75 g Patate viola

50 g Salmone marinato a secco

q.b. Spuma di burrata affumicata

q.b. Miele di api nere

q.b. Basilico

q.b. Olio evo

Strumenti di cottura

Ho usato il forno a legna a bassa temperatura per precuocere le patate viola, sempre il forno a legna per la pizza

Preparazione

Inserire nell'impastatrice la farina con il lievito, fare ossigenare per circa un minuto ed inserire una parte di acqua, il tutto in prima velocità; trascorsi circa 5 minuti passare in seconda velocità ed aggiungere la restante acqua "a piccoli sorsi" fino alla fine del procedimento, inserire il sale circa 3 minuti prima che l'impasto sia completato. Quando è pronto metterlo in una vasca capiente e farlo riposare per circa 5 ore a T.A. poi procedere con lo staglio dei panetti (280 g) ed una volta pronti ancora 3 ore a T.A. e poi 48 ore a T.C.

Si stende il disco di pasta, si farcisce con mozzarella fior di latte e patate violette affettate a rondelle, si inforna ed appena è cotta va sfornata a farcita con salmone marinato a secco, miele di api nere, mousse di burrata affumicata e per finire l'immancabile basilico

Vino consigliato

Vino catarratto o birra artigianale bionda non fruttata