



Ricetta N. RE001793

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 17:58

da MICHELE LEO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Libera

Pizza Libera nella commistione degli ingredienti dai sapori forti ma sapientemente distribuiti.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

100 g acqua

170 g farina

5 g sale

0,2 g lievito

Per la farcitura:

30 g crema di tartufo

80 g mozzarella vaccina

20 g mozzarella di bufala DOP

40 g carpaccio di manzo

20 g rucola

20 g pomorini pachino

30 g grana padano in scaglie 24 MESI DOP

glassa di aceto balsamico IGP

Prodotti utilizzati

Farina Caputo qualità Rossa

Mozzarella di bufala DOP

Grana Padano DOP 24 mesi

Glassa aceto Balsamico IGP Viander

Carpaccio di manzo

Strumenti di cottura

Forno a Legna , Forno Elettrico

Preparazione

Per l'impasto

In acqua a temperatura sciogliere il lievito di birra e inserire gradualmente il 50% della farina.

Far girare circa 5 minuti e aggiungere il lievito madre in polvere.

Aggiungere un ulteriore 25% di farina e il sale.

Far girare il tutto circa 10 minuti e aggiungere il restante 25% della farina. Aggiungere l'olio extra vergine di oliva e controllare il punto di pasta.

La temperatura finale della pasta non deve superare i 22°.

Far riposare la pasta in un recipiente per circa 2 h tenendo conto della temperatura esterna.

Stagliare a 230 grammi e lasciar riposare 22 h per continuare lievitazione e la maturazione.

La pasta sarà pronta per l'uso ad un totale di 24 h circa

Per la farcitura

Condire i pomodorini pachino e la rucola con sale e olio. Sul disco della pizza stendere la crema di tartufo e adagiare la mozzarella vaccina e quella di bufala distribuite in maniera uniforme.

All'uscita aggiungere il carpaccio di manzo la rucola, i pomodorini e le scaglie di grana padano.

Versare infine un filo di glassa di aceto balsamico