



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002402 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Lug 2018 alle ore 12:46

da LUCA FORTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Liquirizia di tonno

Impasto alla liquirizia. Focaccia olio e sale condita a crudo con songino, tartare di tonno e salsa arancia e zafferano.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg Farina 00 w370

600 g + 150 g acqua

20 g sale

200 g Lievito naturale

30 g impasto + q.b. per emulsione olio extravergine

Farcitura

Q.b. songino

50 g tonno pinne gialle

n. 1 bustina zafferano in polvere

20 g liquirizia in polvere

n. 1 arancia

Preparazione

Impastare la farina con la liquirizia in polvere, 600 g di acqua e 20 g di sale. Dopo un paio di minuti aggiungere il lievito madre, continuare fino ad aver ottenuto una buona maglia glutinica. Passare alla seconda velocità e far assorbire la restante acqua. Finito questa fase aggiungere 30 g di olio. Lasciare lievitare per un paio di ore, formare le palline e riporle in frigo. Tirarle fuori 6/7 ore prima dell'utilizzo.

Preparare un' emulsione con il succo d'arancia, olio e lo zafferano, tagliare il tonno a cubetti piccolissimi. Lavare e scolare il songino. Stendere la pallina non troppo fine e fare una focaccia con olio e sale. Farcire la focaccia con un generoso letto di songino cospargere con la tartare di tonno e mettere a filo la salsa arancia e zafferano.