



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001339**

**Registrata in data 26 Mag 2017 alle ore 10:00**

**da GIUSEPPE VITIELLO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Margherita 3.0 la "margherita del futuro"

Visione futuristica della pizza fra 100/200 anni! Questo concept ci proietta a guardare ad un futuro senza l'ausilio dei forni a legna...ingredienti e consistenze mutate nel corso degli anni....rispettando i sapori della tradizione!

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persona

Impasto al tritordeum (considerato cereale del futuro che ha grandi proprietà benefiche) panetto 250 g  
spuma di san marzano 100 g  
caviale di mozzarella di bufala 80 g  
aria al basilico 4 g  
olio extra vergine in polvere 4 g

### Prodotti utilizzati

Molino della Giovanna per la farina al tritordeum  
Mozzarella di bufala azienda La Pupatella  
San marzano dop azienda La torrente  
Olio in polvere azienda fratelli Carli

### Strumenti di cottura

Prima cottura a vapore poi seconda nel forno elettrico!  
Non avendo tecnologie ancora inventate tipo cottura al laser che sarebbe stata perfetta e lineare con questo concept ci accontentiamo di quelle che ho descritto sopra!

### Preparazione

Impasto a 24 ore con doppia lievitazione, si stende il panetto e lo si fa cuocere a vapore, quando si sarà gonfiato si rifinisce in un forno elettrico poi si prende il sifone per la spuma di pomodoro a caldo, si crea la sferificazione del caviale della mozzarella di bufala con alginato di sodio e lattato di calcio, poi aria al basilico fatta con basilico fresco leggermente sbollentato, acqua e lecitina di soia ed infine si aggiunge la polvere di olio.

### Vino consigliato

Vino Coda di volpe