



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002436 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Lug 2018 alle ore 10:42**

**da GIUSEPPE VITIELLO**

Livello di difficoltà: Difficile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Margherita dell' alchimista

Una visione tutta alchimista del piatto simbolo italiano apprezzato in tutto il mondo. Si parte dall' impasto con farina di tritordeum considerato il cereale del futuro proprio per le sue capacità nutritive antiassodanti e con una quantità minima di glutine, spuma di san marzano dop, sferificazione di latte di bufala, polvere di olive e aria al basilico. La cottura di questa pizza è doppia prima a vapore e poi nel forno elettrico.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persona

Impasto

Farina di tritordeum 1 kg

Acqua 650 g

Lievito 1 g

Sale 25 g

Farcitura

Pomodoro san marzano 120 g

Latte di bufala 100 g

Olio evo q.b.

Olive caiazzane 30 g

Basilico n.10 foglie (per fare l'aria)

### Prodotti utilizzati

Farina di tritordeum Molino Dallagiovanna, pomodoro san marzano, latte di bufala, basilico fresco, olive nere caiazzane

### Strumenti di cottura

Vapore e forno elettrico per la pizza, spuma di san marzano in bagnomaria, latte di bufala pastorizzato

### Preparazione

Si prepara l'impasto e dopo averlo lavorato si mantiene a 4° in frigo e dopo 16 ore si formano i panetti di 200 g.

Per la spuma di san marzano portare a 70° il sugo di san marzano e aggiungere 1 g di agar agar, dopo lasciarlo raffreddare nel sifone e aggiungere 2 cariche di co2 e farlo riposare per un' ora (prima dell' utilizzo lasciare il sifone in acqua calda per ottenere una spuma calda.

Per la sferificazione del latte di bufala portare prima alla pastorizzazione del latte ed usare poi il kit di sferificazione. Emulsionare la lecitina di soia con le foglie di basilico e acqua per ottenere l'aria, col disidratatore mettere le olive snocciolate e dopo 8 ore si polverizzano con un frullatore.

### Vino consigliato

Rosato di aglianico Torre dei chiusi