



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001709

Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 08:30

da GABRIELE SCANDURRA (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Margherita restyling 2.0

Margherita fritta e poi cotta in forno. Una rivisitazione di questa semplice e meravigliosa pizza.

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

700 g farina ai 9 cereali

300 g di Farina infibra tipo 1

3 g di lievito fresco

600 ml d'acqua a temperatura 12°

35 g di sale marino

30 g di olio evo

1 panetto 280 g

n. 1 cucchiaino di salsa di pomodoro datterino

125 g di fior di latte

30 g d'olio evo

foglie di basilico

Prodotti utilizzati

Farina ai 9 cereali "La dolce Macina"

Farina Infibra tipo 1 "Molino denti"

Salsa di datterino di Scicli "Costa dei sapori"

Fior di latte del caseificio "Occhipinti"

Olio extravergine d'oliva bio "Consoli"

Strumenti di cottura

Friggitrice a 180° e forno a pietra alimentato a gas a 330°.

Preparazione

Per l'impasto: (metodo diretto) temperatura ambientale 25°. 700 grammi farina ai 9 cereali e 300 grammi di Farina infibra tipo 1. Tempo d'impiego 20 minuti. Procedimento: ho versato il mix dentro la planetaria ed ho cominciato a far aerare il composto, per 3 minuti quindi ho versato 3 grammi di lievito fresco, dopo ho versato 600 ml d'acqua a temperatura 12°, e dopo 10 minuti ho versato 35 grammi di sale marino. Dopo 4 minuti infine 30 grammi di olio evo e far girare per altri 3 minuti. L'impasto dovrà essere ad una temperatura di circa 22°. Alzare l'impasto e lasciarlo riposare per 20 minuti sul banco di lavoro e coprirlo con della pellicola. Infine formare i panetti da 280 grammi e far riposare per 24 ore ad una temperatura di 4°. Per la farcitura: stendere il panetto e friggerlo a 180° per 4 minuti, adagiare sul banco di lavoro e mettere un cucchiaino di salsa di datterino di Scicli e la mozzarella. Infornare per un minuto e all'uscita condire con delle foglie di basilico.

Vino consigliato

Birra artigianale "namastè"