



**Ricetta N. RE002958 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 26 Giu 2019 alle ore 15:25**

**da STANISLAO VALENTE**

**Livello di difficoltà: Medio**

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

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy**

## Margherita scomposta

La nostra preziosa Margherita si trasforma e stravolge i palati.

Tempo di preparazione: 48 ore

### Ingredienti per 1 persone

L'impasto (1 kg totale)

500 g Biga al 50% con farina 00 w 320 Caputo rossa

500 g farina di tipo 1

80 % idratazione totale

3% di sale

3% di olio

Farcitura

100 g Stracciatella di burrate

30 g Polvere di pomodoro ( si compra già fatta )

Oppure essiccare per 24/36 ore le bucce di pomodoro ad una temperatura di 50/60°

10 g Polvere di olio

30 g Riduzione di basilico prendere foglie di basilico frullare con olio di oliva e uno spicchio di aglio.

### Strumenti di cottura

Forno elettrico

### Preparazione

Preparare l'impasto (1 kg totale) con (500 g )Biga al 50% con farina 00 w 320 (Caputo rossa ) rinfresco con farina di tipo 1 (500 g) idratazione totale 80%, 3% di sale, 3% di olio. 1 ora di puntata, staglio e pezzatura delle palline di 250 g. Lasciare 3/4 ore a t.a poi doppia cottura la prima 6 minuti, la seconda 5 minuti tutto ad una temperatura di 260°.

Condimento: stracciatella di burrate, polvere di pomodoro si compra già fatta, oppure essiccare per 24/36 ore le bucce di pomodoro ad una temperatura di 50/60°, polvere di olio. Riduzione di basilico prendere foglie di basilico e frullare con olio di oliva e uno spicchio di aglio.

### La ricetta ha partecipato a:

Il boss delle pizze , master pizza Champion, campionato italiano.