



Ricetta N. RE002985 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 25 Giu 2019 alle ore 15:49

da FILIPPO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

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

Marinara 2020

Marinara 2020 è la pizza tradizionale del Futuro.

In un mondo in cui la cultura alimentare si accosta sempre più alla dieta Plant based, per questo ricetta ho creato una rivisitazione in chiave moderna della pizza Vegan per eccellenza. A cambiarsi di ruolo sono le consistenze degli ingredienti che da liquido/cremoso a solido; da solido a cremoso; da foglia a gel.

Appunto il tradizionale aglio a finemente tagliato diventa una delicata crema e la salsa di pomodoro San Marzano lascia il posto al filetto dello stesso pelato... Il basilico gelatinizza in piccole fresche sfere. Inoltre in un momento storico di controversia tra Canapa si/Canapa no, Marinara 2020 dice "Canapa si" e ad ospitare i semplici e rivisitati ingredienti, c'è un impasto che perde il 10% di farina di frumento per essere sostituita da una granuloso farina di semi di Canapa. La giusta pizza che si affaccia al futuro con i piedi piantati nella tradizione.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

500 g Farina

Blend di farine: 10% tipo 2 W340 + 40% tipo 00 W300 + 38% farina tipo 0 W250 + 10% farina di Canapa bio + 2% Lievito madre in polvere.

325 g Acqua

13 g Sale marino fino

0.2 g Lbs

Crema all'aglio:

180 ml Latte di soia

50 / 60 ml Latte di riso

30 ml Olio EVO

50/60 g Aglio privado dell'anima

Sfere di Basilico:

200 g Basilico (foglie)

120 ml Farina , lievito , acqua , sale , olio evo

2 g Agar Agar

300 ml Olio di semi.

1 Pizzico di sale

80 g Filetto di pomodoro San Marzano

Q.b. Olio evo

Q.b. Origano

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

Per l'impasto: usando una planetaria o una impastatrice da banco: inserire tutte le farine nella macchina e il Lbs. Accendere la macchina a media velocità (o prima velocità) e aggiungere l'80% dell' acqua. Mixare fino a che la farina non abbia assorbito tutto l'acqua e l'impasto abbia cominciato a formarsi.

Aggiungere il sale e la restante acqua un po' per volta aumentando la velocità della macchina. Attendere che l'impasto abbia assorbito bene tutta l'acqua e si presenti liscio ed omogeneo. Tirare fuori l'impasto dalla macchina, lasciarlo riposare per 15 minuti. Coperto da pellicola e infine effettuare una serie di pieghe e metterlo a riposare in un contenitore capiente per almeno 4 ore a temperatura non superiore 20/21°.

Formare i panetti e lasciarli riposare a TA per 1 ora 1 ora e 1/2. Riporre in frigo e utilizzare dopo circa 24 ore. Il panetto sarà pronto quando risulterà raddoppiato.

Crema all'aglio: mettere l'aglio privato dell'anima in un contenitore non troppo grande e coprirlo completamente con 60 ml di latte di soia.

Coprire il contenitore con la pellicola e riporlo in frigo per almeno 24 ore. Riprendere il contenitore dal frigo e versare il contenuto (latte di soia e aglio) in un pentolino. A fuoco lento portare il latte ad ebollizione. Aiutandosi con un setaccio a maglia fine, scolare il latte e sciacquare l'aglio sotto acqua fresca corrente. Ripetere l'operazione per altre 2 volte (3 volte totali).

A questo punto con l'aglio ben sciacquato per l'ultima volta passarlo in un contenitore, aggiungere il latte di riso e con un frullatore ad immersione cominciare a frullare e lentamente aggiungere l'olio EVO a filo.

Continuare nell'operazione fin quando non si otterrà una crema liscia e omogenea, non troppo densa.

Sfere di basilico: versare l'olio di semi in un contenitore non troppo grande ma profondo e riporre nel congelatore per 35/40 minuti (olio deve raggiungere una temperatura di circa 3°). In un mixer/frullatore da cucina (tritattutto) aggiungere il basilico e l'acqua e un pizzico di sale. Frullare fino ad ottenere una miscela verde concentrata. Con l'aiuto di un setaccio a maglia fine, versare il succo di basilico concentrato in un pentolino, in questo modo verranno eliminati i sedimenti grossolani di basilico (se necessario ripetere l'operazione). Aggiungere l'agar agar nel pentolino e mescolare bene con una frusta. A fuoco lento portare il composto ad ebollizione e togliere da fuoco. Recuperare l'olio, ormai freddo, dal congelatore. Aiutandoti con una pipetta o una siringa, preleva la miscela calda al basilico dal pentolino e, goccia dopo goccia, lasciarla cadere nell'olio freddo.

Si formeranno delle piccole sfere gelatinose. Dopo pochi secondi, recupera le sfere con un cucchiaino bucherellato facendo scolare bene l'olio, e sciacquare con cautela sotto acqua corrente. Ripone le sfere in un contenitore e riponile in frigo fino all'utilizzo.

PIZZA.

Si consiglia di tirare fuori l'impasto dl frigo almeno 4 ore prima di stenderlo e cuocerlo.

Preleva un panetto di impasto maturo e ben lievitato e stendilo con le mani a formare un disco di pasta circolare.

Stendere i filetti di San Marzano a coprire interamente il disco di pasta. Aggiungere un pizzico di sale, origano e un filo d'olio EVO.

Cuocere nel forno a Legna a temperatura 460/480°, cercando di asciugare bene l'impasto a bocca forno a cottura ultimata.

All' uscita , aiutandoti con un biberon, stendere una sottile striscia di crema all'aglio, aggiungere un ulteriore pizzico di origano e con l'aiuto di due cucchiaini far cadere sulla pizza le piccole sfere di basilico. ENJOY!

Vino consigliato

Vino bianco Bio Vegan