



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002529 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 09:43

da GIUSEPPE SANTORO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Marinara a modo mio

Dovendo rivisitare un classico italiano, abbiamo selezionato dei prodotti per i gusti australiani utilizzando come piatto principale la base della pizza

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

Per la biga utilizziamo:

Germe di Grano 235 g

Acqua 105 ml

Lievito fresco 2.5 g

Per l'impasto utilizziamo:

Farina Caputo Rossa 950 g

Acqua 645 ml

Malto 2.5 g

Sale marino 30 g

Per la farcitura

Pomodoro San Marzano D.O.P. 100 g

Mozzarella di bufala 100 g

Capperi di Pantelleria 7/8 pz.

Carpaccio di capesante 60 g

Crescione 50 g

Uova di lompo 40 g

Prodotti utilizzati

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di bufala campana DOP, capperi di Pantelleria

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: lo facciamo con una idratazione del 63% e con una biga di germe di grano. Quindi procediamo con la biga mettendo nell'impastatrice il germe di grano, il lievito e l'acqua, facciamo girare per 3/4 minuti in prima velocità, appena pronta coprire con un nylon l'impastatrice e lasciare maturare la biga per almeno 16/18 ore. Trascorso questo tempo procedere con l'impasto. Appena pronto facciamo una puntata di almeno 20 minuti, dopo di che si procede nel fare le paline, dopo aver finito prima che l'impasto venga messo in cella si lascia riposare 2 a 4 ore dipende dalla temperatura ambiente, riporre l'impasto in frigo per 48 ore.

Passiamo alla stesura ed al condimento, dopo aver steso la pizza ed averla condita con il pomodoro e la mozzarella di bufala si passa alla cottura. Appena uscita dal forno si procede con gli altri ingredienti tutti a freddo partendo dalle capesante, capperi, crescione e per finire le uova di lompo. A completare il piatto un filo di olio extra vergine d'oliva.

Vino consigliato

Sambuca di Sicilia DOC, provincia di Agrigento