



Ricetta N. RE002404 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 23 Lug 2018 alle ore 12:32

da FRANCESCO MIRANDA PIZZACHEF

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Martina a Nerano

Una pizza per ricordare la classica Nerano ma con un tocco in più: zucchine, fior di latte fresco, provolone del Monaco e... capocollo di Martina Franca.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto:

1000 g farina di Tipo "1" (Petra 3)

780 g acqua

25 g sale marino fino

2 g lievito

Farcitura:

150 g zucchine

80 g fior di latte fresco

20 g provolone del Monaco

25 g capocollo di Martina Franca

Prodotti utilizzati

Provolone del Monaco, capocollo di Martina Franca

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare la Biga con 200 g di farina, 100 g di acqua e 2 g di lievito di birra fresco. Unire gli ingredienti in modo grossolano e far lievitare per 24h a 18 gradi. 4 h prima che la biga sia matura preparare l'autolisi con 800 g di farina e 560 g di acqua. Impastare in modo grossolano per 4 min. Mettere a riposare per 4h.

Trascorse le 4h unire la biga matura di (24h) e l'autolisi di (4h) e impastare con 25 g di sale e 120 g di acqua a filo per 6/8 min.

Porre in frigo a 4° per 20h. Dopo le 20h formare i panetti aspettare il loro raddoppio (4h circa).

Preparazione crema di zucchine: pelare le zucchine e conservare le bucce per la decorazione.

Tagliare le zucchine a rondelle, friggerle a 175° fino a doratura, asciugare con cura.

Prendere 3/4 delle rondelle fritte e frullare con ghiaccio e un pizzico di sale. Aggiungere acqua fredda se necessario (la crema deve risultare facile da spalmare e delicata). Condire con poco sale il restante delle zucchine.

Affettare il Capocollo più sottile possibile.

Preparare le scaglie di provolone del monaco.

Stendere la pizza e condire con crema di zucchine, fiordilatte precedentemente tagliato a julienne e sgocciolato, rondelle di zucchine e cuocere per bene la pizza.

In uscita adagiare il capocollo, il provolone del monaco e al centro le bucce di zucchine precedentemente condite con olio sale e pepe

Buon appetito