



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002523 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 07:05

da FABIO SCOZZAFAVA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Mela Mangio

Pizza fresca ed estiva con tartare di gamberi, gamberi marinati, mela verde, sedano, stracciatella di bufala e polvere di spianata calabra.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

500 g di farina integrale Caputo

500 g di farina blu Caputo

750g di acqua

2 g di lievito di birra fresco

50 g di lievito madre in polvere

30 g di sale

30 g di olio d'oliva

Farcitura

n. 20 gamberetti medi

n. 1 mela verde

50 g di sedano

acqua ferrarelle

200 g di stracciatella di bufala

n. 3 fette di spianata calabra

olio q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

limone q.b.

Prodotti utilizzati

Farina blu Caputo, farina integrale Caputo, acqua Ferrarelle

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Miscelare le due farine il lievito di birra ed il lievito madre, aggiungere 600 g di acqua e lasciare impastare, dopo cinque minuti aggiungere gradualmente altri 150 di acqua, il sale e quando otterremo un impasto liscio ed incordato aggiungere l'olio, lasciare puntare l' impasto per 40 minuti e dopo spezzare e formare delle palline da 300 g l una, lasciare a lievitare per due ore a temperatura ambiente e poi mettere in frigo a 4° per 24 ore, prima di utilizzarla riportarla a temperatura ambiente. Nel frattempo tagliamo la mela lasciandone una fetta da parte per la decorazione, ed il sedano a cubetti piccoli e immergerli nell'acqua gassata Ferrarelle; preparare la marinatura con olio, limone, sale e pepe e teniamola da parte; laviamo ed asciughiamo bene i gamberi e li condiamo con la marinata e i restanti li condiamo con del sale e olio e li tartariziamo con un coltello, disidratiamo le fette di spianata a bocca di forno tamponandole ogni tanto dall' eventuale olio

in eccesso poi cutteriziamoli fino ottenere una polvere asciuttissima.

Andiamo a stendere a mano le pagnottelle farcendole con i sedici gamberetti marinati un filo d'olio e inforniamo, nel frattempo scoliamo la mela ed il sedano dall' acqua Ferrarelle, li condiamo con un po' di marinatura e quando sarà pronta la nostra pizza distribuiamo la stracciatella di bufala, il chutney di mela e sedano e la polvere di spianata ed al centro della nostra pizza andremo con l' aiuto di un coppa pasta a sistemare la nostra tartare cruda e decorarla con un ventaglio di mela...buon appetito

Vino consigliato

Vermetino di Bolgheri