



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002361 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Lug 2018 alle ore 09:55

da LELE SCANDURRA (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Mielina

Un pizza con impasto a base di farina di grano tenero tipo 00 e farina di grano tenero tipo 1, farcita con pepato fresco di Raddusa, mozzarella fior di latte, erba cipollina, prosciutto crudo dei Nebrodi, miele di favo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

500 g di farina di grano tenero tipo 00

650 g di acqua

1 g di lievito

500 g farina di grano tenero tipo 1

30 g sale

Farcitura

50 g di pepato fresco di Raddusa

50 g di mozzarella fior di latte

20 g erba cipollina

70 g prosciutto crudo dei Nebrodi

40 g miele di favo

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Metodo d'impasto indiretto autolisi : versare nell'impastatrice 500 grammi di farina e far areare il composto per 1 minuto, versare 500 grammi di acqua e dopo 6 minuti fermare l' impastatrice e far riposare per 6 ore. Dopo aggiungere 1 grammo di lievito e altri 100 grammi di acqua e 500 grammi di farina far girare l'impastatrice per due minuti, aggiungere il sale e 50 grammi di acqua far girare per altri 8 minuti totali. Prendere l'impasto e conservarlo ad una temperatura di 18° per 12 ore, dopo tirare fuori dal frigo l'impasto e formare i panetti quindi far riposare per altre 2 ore ad una temperatura di 24°.

Per la preparazione ho steso il panetto sul banco da lavoro ed ho condito il disco con la mozzarella e il pepato ho infornato in un forno elettrico a 360° per 2 minuti e 30 secondi.

In uscita ho condito la pizza con un filo di miele, prosciutto crudo e ed erba cipollina, e ho posizionato il miele al centro per far gustare al cliente la propria pizza con la dose desiderata.