MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002527 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 09:17
da GIUSEPPE SANTORO

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Omagio a Massimo Bottura (Fondue di Parmigiano Reggiano)

Una pizza dedicata al nostro campione che ha riportato la nostra cucina hai massimi livelli nel mondo, dove è degna di stare

Tempo di preparazione: 8 minuti

Ingredienti per 1 persone

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:
Mozzarella Fior di latte 100 g.
Crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi 70 g.
Spuma di Parmigiano Reggiano 30 mesi 80 g.
Cialda di Parmigiano Reggiano 36 mesi 100 g.
Fiori eduli 8/10 pz.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano 24 mesi, Parmigiano Reggiano 30 mesi,Parmigiano Reggiano 36 mesi

Strumenti di cottura

Forno a legna, padella per la cialda, pentola per la crema, sifone per la spuma.

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.
Farcitura: ricordarsi sempre di tirare fuori l'impasto dal frigo almeno 3/4 ore prima. Passiamo alla stesura ed al condimento, spalmiamo la crema aggiungiamo la mozzarella e mettiamo in forno, dopo cotta con il sifone facciamo dei fiocchi con la spuma di parmigiano su di ognuna adagiamo una cialda, cospargiamo la pizza con qualche fiore e serviamo

Vino consigliato

Franciacorta Brut