



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002233 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Giu 2018 alle ore 12:20

da FILIPPO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

On the sea side

"On the sea side" letteralmente "dal lato del mare". Una Pizza che rispecchia un doppio significato: dal lato del mare per i gusti freschi, estivi, e sapidità accentuata; dal lato del mare per il concetto di rispettare il mare e la fauna marina. Questa pizza è caratterizzata dal contrasto di sapori e colori: la freschezza e la sapidità date dalla combinazione del sapore amarognolo degli asparagini di mare, delle olive nere kalamata e le carote marinate con alghe marine. La dolcezza del mix di pomodorini rossi e gialli e della crema vegana all'erba cipollina. Il tutto esaltato dal sapore della mozzarella di latte di riso integrale prodotta in casa. A completare un filo di olio evo e un pizzico di pepe nero. Un olio su tela dai colori vivaci che esaltano ancor di più la freschezza estiva di questa pizza.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto:

820 g mix farine 00 medio/deboli
150 g farina tipo 2 con germe di grano
30 g lievito madre in polvere
0,20 g lievito di birra secco
670 g acqua
30 g sale marino fino

Un panetto di pasta di pizza maturo (270/280 g)

Farcitura:

80 g di crema vegana all'erba cipollina
35 g di mozzarella vegana di latte di riso integrale
25 g pomodorino ciliegio rosso
25 g pomodorino giallo
25 g olive kalamata
25 g di fiammiferi di carote marinate
25 g di asparagi di mare saltati in padella
un filo di olio EVO
un pizzico di pepe nero

Prodotti utilizzati

Mozzarella di latte di riso integrale Vegana prodotta presso Purezza UK

Strumenti di cottura

Forno a Legna

Preparazione

Gestione impasto:

Puntata 12h a temperatura ambiente + puntata 18/20h (2h a temperatura ambiente+ 16h a temperatura controllata).

Marinare le striscette di carote per una notte in aglio, olio EVO, Aminos, alghe marine.

Saltare gli asparagi di mare in padella con olio EVO e aglio e una sfumata di vino bianco.

Preparare la crema di vegana all'erba cipollina a base di latte di soya.

Stendere il panetto e spalmare la crema all'erba cipollina, aggiungere la mozzarella, pomodorini, olive asparagi e striscette di carota.

Cuocere per circa 55/60s a temperatura di 470/480°.

Finire all'uscita con olio EVO e Pepe Nero

Vino consigliato

Greco di Tufo, Azienda agricola "Benito Ferrara".