



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 persone

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".