



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003031 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Lug 2019 alle ore 08:34

da **ANTONIO BRACCIO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Outsider

Una pizza che presenta dei toppings originali e fuori dagli schemi, Outsider, appunto. Ho voluto creare abbinamenti inusuali, giocando con sapori e consistenze. Il tutto viene evidenziato da un impasto leggero e scioglievole. Metto in primo piano un ingrediente a me caro che ricorda la mia terra e la mia infanzia: il baccalà in olio cottura, tecnica che mette in risalto il colore e la fibra del prodotto.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

500 g Farina 00 w260

350 ml Acqua

30 g Sale fino

0.5 g Lievito fresco di birra

Crema di finocchi :

100 g Finocchi freschi

10 ml Olio EVO

qb Sale e pepe

qb Alloro e timo

Baccalà in oliocottura :

80 g Filetto di baccalà dissalato, olio evo, pepe

1 l Olio EVO

1 Ramoscello di rosmarino

Gel di mandarino :

250 ml Succo di mandarino

3 g Agar Agar

Coralli di nero di seppia:

50 ml Acqua fredda

40 g Farina

20 g Olio di semi.

15 g Nero di seppia

70 g Provola fresca affumicata Caseificio Ponticorvo

qb Barbetta di finocchio fresco

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. Olio evo

q.b. Pepe

Preparazione

Ho utilizzato un impasto diretto realizzato con farina medio-debole. Gestito a temperatura ambiente e temperatura controllata. Per un totale circa di 24-30 ore.

Per creare la crema a base di finocchio, ho sbollentato i finocchi per pochi minuti, immersi in acqua fredda e ghiaccio aromatizzando con timo e alloro. Una volta raffreddati, ho aggiunto il sale, pepe e frullato il tutto.

Il baccalà, che ho voluto valorizzare al massimo, è stato cotto con la tecnica dell'oliocottura, esaltando il colore lucido e intenerendo la fibra. In un pentolino con olio evo, ho portato l'olio a 65° e poi ho spento la fiamma ed ho immerso il filetto di baccalà dissalato in olio. Dopo 12 minuti il baccalà è pronto per essere sfogliato.

Per il gel di mandarino: portare ad ebollizione del succo di mandarino, quindi ridurlo la metà e togliere dal fuoco, filtrare e aggiungere l' Agar Agar e riporre sulla fiamma, bollire per 3 minuti e trasferire il composto in freezer per 1 ora. Frullare e filtrare.

Il corallo al nero di seppia, dall'aspetto magnifico, ha un sapore e profumo fantastico. Ho creato un impastino liquido con acqua, farina, olio di semi e nero di seppia. In una padella antiaderente ben calda, ho trasferito un po' per volta il composto e in pochi minuti i coralli prendono forma.

Per la pizza: stendere un panetto di impasto (265 g di peso) ad una temperatura di 23-25°, spalmare con un cucchiaino la vellutata di finocchi, una spolverata di parmigiano, un filo d'olio e della provola fresca affumicata. Cuocere in forno a legna con temperatura di 430-450° per 90 secondi. Quando la pizza esce del forno, aggiungere il filetto di baccalà in sfoglie, gel di mandarino e coralli al nero di seppia, concludere con barbetta di finocchio per decorazione e una spolverata leggera di pepe.

Non vi resta che provare la mia Outsider!

Buon appetito.

Vino consigliato

Tenuta di Fessina, A' puddara 2011

Etna bianco doc