



Ricetta N. RE002903 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 02 Lug 2019 alle ore 17:45

da CHRISTIAN PUSCEDDU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Peccato di gola

Impasto diretto con Farina Caputo blu, 48 ore di maturazione, aggiunta di lievito madre essiccato. Panetto da 270 grammi. Base della farcitura rossa, con aggiunta di olio all'aglio. Bufala, tonno, pesto al basilico, e pomodorini gialli, il tutto fuori cottura.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

10 kg di farina 00

5.700 litri di acqua

2 kg di biga

360 g di sale

60 g di zucchero

20 g di malto

2 g di lievito di birra

230 ml di olio evo

Farcitura

120 g di pomodoro

100 g di mozzarella di bufala

Olio all'aglio q.b.

n. 6 pomodorini gialli tagliati a metà

n. 3 foglie di basilico

Tonno spezzettato q.b.

Pesto al basilico q.b.

Panetto da 270 g

Prodotti utilizzati

Farina Caputo blu

Preparazione

Per prima cosa si prepara un prefermento (biga) composto da 2 kg di farina, 900 ml di acqua e 2 grammi di lievito di birra, si impasta per circa 3 minuti e si lascia riposare dalle 16 alle 24 ore massimo. Una volta che il nostro prefermento sarà pronto si andrà ad impastare i 10 kg di farina insieme alla biga, ai 5,700 litri di acqua, ai 60 g di zucchero, ai 20 g di malto e ai 2 g di lievito; a metà impasto si andranno ad aggiungere i 230 ml di olio evo, e quasi a fine impasto si andranno a mettere i 360 g di sale. Impasto che verrà utilizzato dopo 48 ore a temperatura controllata di 2/4°. Dopo aver effettuato la stesura del panetto si andrà a condire con una base di pomodoro, olio agliato e tonno. Una volta terminata la cottura si andrà a mettere della mozzarella di bufala a straccetti, pesto, pomodorini gialli e del basilico fresco per decorazione.