



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002389 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 15:32

da ANTONIO POLZELLA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Aperol Pizz

Ecco tra i nostri impasti alcolici contemporanei la pizza cocktail dell'estate 2018 "Aperol Pizz", bevendo lo Spritz (forse ne avevo bevuti troppi) ho ripensato ai suoi profumi e a ciò che l'accompagna ed eccoci qua con il nostro impasto alcolico allo spritz e polvere d'arancia, condita da una burrata alle noccioline tostate con una goccia di prosecco ed al centro chips di patatine fresche del Fucino fritte...cin cin e l'aperipizza è servita.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

250 g Aperol Spritz

1 Kg Farina tipo 1

400 g acqua

30 g olio evo

20 g sale

300 g lievito madre

Per la farcitura

60 g mozzarella fior di latte

60 g burrata alle noccioline tostate

n. 1 cucchiaio prosecco di Valdobbiadene

n. 1 patata del Fucino

n. 1 arancia

Prodotti utilizzati

Aperol Spritz, mozzarella fior di latte, burrata alle noccioline tostate e prosecco di Valdobbiadene, patatine fritte del Fucino, arancia

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice tranne sale e olio e far andare per 6 minuti in prima velocità, aggiungendo sale.

Poi impastare 3 minuti in seconda velocità aggiungendo l'olio alla fine.

Temperatura impasto 22/24°.

Lasciare puntare la pasta per un' ora a temperatura ambiente (almeno 22°).

Trascorso il tempo di riposo procedere alla spezzatura dei panetti del peso desiderato; lasciare riposare i panetti altri 60 minuti alla temperatura ambiente.

Se si lavora l'impasto durante la giornata tenere a 30° per tre ore o a temperatura di 18/20° per almeno 20 ore se si utilizza il giorno dopo.

A più 5° l'impasto può durare sino a due giorni.

Una volta tolti impasti dal frigorifero portarli alla temperatura ambiente (per circa 4 ore) e poi procedere alla lavorazione.

Stendere il panetto di 280 g non superiore a 20 cm con mozzarella fior di latte, cuocere a 330°, all' uscita dividere in 8 spicchi e su ogni spicchio mettere un cucchiaio di burrata amalgamata in precedenza con noccioline tostate e una goccia di prosecco di Valdobbiadene, ogni spicchio aggiungere una fetta di arancia. Al centro mettere delle patate del Fucino a chips fritte.

Vino consigliato

Aperol Spritz