



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003025 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Lug 2019 alle ore 12:34

da ALESSANDRO CAPOZZI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza Avellino

Una pizza farcita con guancia di vitello a bassa temperatura, aria di rucola, germogli di Horseradish, provola affumicata e misto di funghi dell'orto.

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

800 g Farina 00 (Molino Caputo)

200 g Farina 0 (Molino Caputo)

670 g Acqua

23 g Sale

1 g Lievito

Farcitura:

80 g Guancia di vitello

20 g Aria di rucola

20 g Provola di Agerola

30 g Funghi porcini

80 g Fior di latte di Agerola

15 g Germogli di Horseradish

Strumenti di cottura

Forno pizza

Forno cucina

Preparazione

Impasto diretto 68% di idratazione con blend di farine 00 e 0 del Molino Caputo, 16 h massa, 8 ore appretto temperatura ambiente.

Cottura sottovuoto della guancia di vitello sgrassata, cottura funghi misti vapore, poi montare l'aria di rucola e infine si procede alla preparazione della pizza con design.