



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001661

Registrata in data 13 Ago 2017 alle ore 10:15

da VALERIO AUTUORI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza chips

Crema di datterino giallo del piennolo, datterino giallo, mozzarella di bufala, chips di zucchine marinate e olio evo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

Biga:

2 kg di farina Mulino Rosignoli

7 g di lievito secco

900 g di acqua

20 g di sale

Impasto:

5,2 lt d'acqua

8 kg di farina al germe di grano

280 g di sale

300 g di olio

Farcitura

n. 7 Datterini gialli

80 g di crema di datterino giallo

125 g di mozzarella di bufala

n. 1 zuccina per le chips

un filo di olio evo

Prodotti utilizzati

Datterino giallo del piennolo

Mozzarella di bufala Ligatti

Olio evo dibattista

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Procedimento impasto indiretto al 20%: preparazione biga con 2 kg di farina Mulino Rosignoli, 7 g di lievito secco, 900 g di acqua, 20 g di sale, impastare e lasciare a temperatura ambiente per 16 ore.

Preparazione impasto: sciogliere la biga in 2 kg d'acqua per 15 minuti passato il tempo aggiungere 3,2 kg di acqua e 8 kg di farina al germe di grano, unire 280 g di sale e infine quando la farina ha incorporato tutta l'acqua aggiungere 280 g di sale iodato e infine aggiungere 300 g di olio e far incordare per bene fino al punto di impasto.

Far riposare l'impasto per almeno mezz'ora nell'impastatrice, passata la mezz'ora iniziare a fare per tre volte le 3 pieghe con intervalli di 15 minuti. Formare i panetti da 250 g l'uno e mettere in frigo per 24 ore. Dopo le 24 ore togliere dal frigo un'ora prima dell'uso.

Stendere un panetto di pizza con una passata di crema di datterino giallo e infornare, all'uscita inserire sulla pizza i datterini gialli tagliati a metà, la mozzarella di bufala e in fine le chips di zucchine marinate e un filo di olio evo.

Vino consigliato

Moretti bianca