



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001758

Registrata in data 04 Set 2017 alle ore 10:02

da RAFFAELE BELVERDE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Toscana

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza di grano verna al quinto quarto di chianina

La pizza preparata con il lievito madre e farina di grano verna è più croccante, leggera e digeribile. Ingredienti provenienti dalla regione toscana.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 7 persone

Impasto:

1 kg di farina di grano verna

300 g di lievito madre

15 g di sale

630 g di acqua tiepida

30 g di olio evo

10 g di zucchero

Farcitura:

70 g quinto quarto di chianina

100 g pomodoro

125 g mozzarella fiordilatte

Prodotti utilizzati

Farina di grano Verna (Fattoria Santa Vittoria)

Lievito naturale (famiglia Paolo Zaini 1930)

Acqua del Belvedere

Pomodori (La Steccata)

Quinto Quarto di Chianina (nervetti, grifi, trippa, lampredotto)

Mozzarella fiordilatte da latte di prima mungitura della Valdichiana

Olio EVO igp Colline di Arezzo

Sale marino artigianale

In abbinamento Metodo Classico da Sangiovese Riccardo Baracchi

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Fate sciogliere il lievito madre in una planetaria aggiungendo l'acqua tiepida, zucchero e l'olio. A poco a poco versate la farina, solo alla fine aggiungete anche il sale. Fate lievitare l'impasto ottenuto, 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 tirarle fuori dal frigorifero un'ora prima dell'uso.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

