



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002391 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Lug 2018 alle ore 13:49

da ENZO D'ANGELO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Pizza fioreale

Una pizza realizzata con farine scelte personalmente, fiori di zucca freschi, purè di patate fresco, speck croccante e mozzarella.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

3,6 kg acqua

6,2 farina (così divisa 3,1 kg integrale 5 Stagioni + 1,0 kg non solo grano 5 Stagioni + 2,1 kg farina "0" Vigevano)

150 g di sale fino

150 g olio e.v.o.

40 g lievito madre disidratato 5 Stagioni

300 g pallina

Farcitura

100 g mozzarella

40 g purè

n. 5 fiori

50 g speck

Prodotti utilizzati

Mozzarella Francia, farine Vigevano e 5 Stagioni, fiori freschi, purè fresco, speck Seftor

Strumenti di cottura

Pala forno a legna e palino per sfornare

Preparazione

Mettere l'acqua nell' impastatrice poi aggiungere la farina poco alla volta. Una volta amalgamato aggiungere l'olio e il sale miscelati insieme e chiudere l'impasto. Si mette in un contenitore e si lascia riposare in frigo alla temperatura di 4° per 36 ore. Dopo toglierlo dal frigo e formare le palline e rimetterlo in frigo altre 24 ore. Quando si deve lavorare tirarlo fuori almeno 4 ore prima dell'utilizzo per fargli raggiungere la temperatura di lavorazione (25°/27°).

Allargare la pallina e mettere la mozzarella, i fiori ed il purè e inforni; dopo la cottura aggiungere lo speck croccante.

Vino consigliato

Una birra artigianale non molto forte