



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001615

Registrata in data 24 Lug 2017 alle ore 13:26

da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Medio

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

Pizza frita con caviale, lardo e tartufo

Raccogliendo l'invito di Allan Bay ecco una pizza con caviale! E precisamente una pizza frita rivestita di lardo di Colonnata che assorbe il calore superficiale e si scioglie appena poggiato su di essa, per poi essere condita con caviale e tartufo. Un insieme di ingredienti delicati che si amalgamano in uno spettacolare sapore e profumo pur percependosi distintamente.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

50% farina Caputo Pizzeria

45% Caputo rossa

5% Caputo Tipo 1

60% idratazione

1 g di lievito di birra fresco per kg di farina

32 g di sale per kg di farina

1 panetto per la pizza di circa 100 g

(puntata 3 ore a TA di circa 30°C e 21 ore in frigo; appretto 8 ore a TA di circa 27°C).

Per il condimento

n. 2 fettine di lardo di Colonnata IGP

n. 1 piccolo tartufo nero

caviale q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Rossa, Pizzeria e Tipo 1

Preparazione

Con una temperatura ambiente di circa 30°: versare in un recipiente 600 ml di acqua fredda di frigorifero in cui sciogliere 1 grammo di lievito di birra fresco. Versare dunque l'80% del blend di farine Caputo composto da 500 g di "Pizzeria", 450 g di "Rossa" e 50 g di "Tipo 1". Impastare a mano per 5 minuti quindi aggiungere la restante farina e 32 g di sale.

Impastare per altri 15 minuti. Lasciare riposare l'impasto per circa 3 ore, dopodiché mettere in frigo per circa 20 ore. Dopo le venti ore tagliare in panetti di circa 100 g e far lievitare per circa 8 ore a temperatura ambiente.

Stendere il panetto e friggerlo in abbondante olio. Poggiare la pizza frita su della carta assorbente e stendervi subito in superficie tre fettine di lardo di Colonnata. Riporre su un tagliere o un normale piatto e cospargere di caviale e tartufo.

Vino consigliato

Greco di Tufo Spumante