



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002542 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 12:57

da **ANTONIO POLZELLA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza incontri di Vada

Miglior pizzeria senza glutine Guida Gambero Rosso 2017. Pizza con pomodoro San Marzano Dop, burrata, pomodorini datterini, basilico, olio evo, Parmigiano reggiano

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

500 g Grano saraceno

250 g farina di mais

250 g farina di riso

1 Kg acqua a 27°

15 g Lievito di birra

25 g olio evo

15 g Sale

Farcitura:

80 g pomodoro San Marzano Dop

100 g burrata

n. 4 pomodorini datterini

n. 8 foglie di basilico

n. 1 cucchiaino di olio evo Hin8ial

10 g di Parmigiano reggiano

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

forno a legna

Preparazione

Impastare la farina con tutti gli ingredienti facendo attenzione a non aggiungere tutta l'acqua insieme per evitare la formazione dei grumi. Una volta terminato l'impasto lasciarlo riposare per circa 40 minuti in modo che gli amidi si idratino e la pasta prenda consistenza. Dopo un'ottima idratazione formare la pizza. Cottura temperatura 300-310°. Se si usa il forno elettrico, mettere il cielo a livello 6 e la platea a livello 1.

Cuocere il panetto di pizza da 280 g a 300/310° con solo il San Marzano Dop, all'uscita dal forno dividere in 8 spicchi e su ogni spicchio mettere un cucchiaino di burrata, mezzo pomodoro datterino, una foglia di basilico e del Parmigiano Reggiano grattugiato e per finire un giro di olio evo Hin8ial, nel centro guarnire con dei germogli e un fiore edule.