



Ricetta N. RE002953 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Giu 2019 alle ore 12:05

da ALESSANDRO LOCCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Rudolph

Pizza con Impasto al cacao, giochi e contrasti di sapori dal sapido al dolce.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 7 persone

Biga:

500 g Farina tipo 1 macinata a pietra

225 g Acqua

5 g Lievito fresco di birra

Impasto (rinfresco):

430 g Farina tipo 0

70 g Cacao amaro (7% su totale 1 kg.) (Van Houtem)

275 g Acqua (55%)

(totale acqua in questa fase 160 g per avere totale 66% idro).

23 g Sale

20 g Olio EVO

Farcitura:

120 g Stracciatella di Gioia del Colle

60 g Cipolla caramellata

40 g Guanciale (10 fette)

18 g Acciughe di Cetara (6-8) (Delfino)

q.b. Miele di acacia

Strumenti di cottura

Forno legna/GAS

Preparazione

Fare un pre impasto, più precisamente una biga (con farina tipo 1) se si rispettano dosi tempi e quantità. Quando questa sarà matura, procedere al rinfresco con farina tipo 0. Per il rinfresco procediamo con un autolisi, (minimo 40 minuti), con farina 0, cacao amaro e 55% acqua. Trascorso il tempo, aggiungere la biga, un po' di lievito fresco per il rinfresco, sale, l'acqua restante piano piano e per ultimo se si desidera l'olio evo (facoltativo). Se si è usato una farina con w basso e si deve utilizzare in giornata, fare riposare 30 minuti l'impasto e creare i panetti, invece se si vuole usare l'impasto il giorno dopo usare un w della farina maggiore e fare riposare in mastello a 4° l'impasto per almeno 16/18 ore. Fare acclimatare la pasta uscita dalle cella un'oretta e formare i panetti e attendere la loro lievitazione 4/5 ore. Tirare a mano in modo classico il disco di pasta, condirlo con stracciatella, cipolla caramellata e fette di guanciale. Dopo la cottura, aggiungere le alici di Cetara e concludere con un topping di miele di acacia, poi ... buon appetito

Vino consigliato

birra stagionale Poretti Mielizia, ma anche la Fiorita