



Ricetta N. RE001574

Registrata in data 17 Lug 2017 alle ore 10:31

da BELLOCCHIO FRANCESCO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Poseidone

Pizza che ti soddisfa a pieno, sia per la sua bellezza che per il suo gusto... ideale per gli amanti del pesce.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg farina tipo 1 macinata a pietra

20 g curcuma

20 g curry

30 g sale

620 g di acqua

Farcitura

50 g salsa di pomodoro

100 g di mozzarella fiordilatte

n. 5 gamberi

n. 2 fette di zucchina

50 g di polipo

n. 3 fette di patata lessa

n. 1 fetta di salmone norvegese affumicato

20 cc panna

n. 5 cozze

n. 1 cestino piccolo di pasta frolla salata

n. 1 foglia di trevisana

20 g salsa aurora

un pizzico di prezzemolo

glassa alla soia q.b.

### Strumenti di cottura

Forno elettrico o legna.

### Preparazione

Impasto alternativo al curcuma e curry Tecnica autolisi dose per 6/7 pizze da 240 g procedimento per la prima fase d'impasto: mettere 1 kg di farina tipo 1 macinata a pietra nell'impastatrice, aggiungere 20 g curcuma e 20 g di curry, far ossigenare la farina per circa 3 minuti nell' impastatrice e aggiungere un litro d'acqua a filo fino a raggiungere una pastella per un max di 20 minuti. Spegner l'impastatrice e copritela con uno straccio asciutto per 24 ore .

Seconda fase d'impasto: aggiungere 1 kg di farina, 50 g sale rosa dell'himalaya, fare girare l'impastatrice a seconda velocità ed aggiungere 200 g di acqua a filo, dopo aggiungere 4 g lievito secco e proseguire fino ad avere un impasto omogeneo, dopo di che aggiungere 60 g di olio evo. Togliere l'impasto ed aspettare una decina di minuti, procedere con lo staglio delle palline con pezzatura di 240 g e mettere in o.c. "ossigenazione controllata" quindi dopo mettere subito a t.c. a 4° per 36/48 ore.

Stendere la pallina e con altri due pezzi di pasta fate due grissini di circa 33 cm, uno posizionarlo a metà pizza e con l'altro

fare una croce in modo da aver diviso la pizza in 4 spicchi e condire con questi ingredienti 1° spicchio: pomodoro passato e 4 cozze con mezzo guscio, 2° spicchio: mozzarella, zucchine e 2 gamberetti, 3° spicchio: mozzarella, salmone affumicato e panna, 4° spicchio: mozzarella, polipo e patate. Infornate la pizza a 350° circa per 2 minuti. All' uscita prendere il cestino di pasta già fatto con un pizzico di trevisana tagliata sottile, 3 gamberetti, la salsa aurora e la glassa alla soia, posizionarlo al centro della pizza e buon appetito!

**Vino consigliato**

Roero Arneis