



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002965 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Giu 2019 alle ore 10:36

da EMANUELE CONTARDI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Profumo di nero

Impasto Idro 75%, maturato 48h, con crema di tartufo, porcini, champignon, provola e tartufo nero a scaglie.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

800 g Farina 0 W 380

200 g Farina 1320 W

750 g Acqua freddissima

1 g Lievito

30 g Sale

Farcitura:

100 g Provola affumicata lavorazione Agerola

60 g Crema tartufo (Centro Tartufi Molise)

50 g Champignon

50 g Porcino fresco

n.1 Tartufo fresco

50 g Ricotta

q.b. Basilico

q.b. Olio evo

q.b. Sale e Pepe

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere le 2 farine nell'impastatrice, far girare qualche minuto a secco, aggiungere il lievito e l'acqua. Far girare per circa 15/20 minuti, fin quando l'impasto non si amalgama e si formi una "zucca" all'interno dell'impastatrice. Aggiungere il sale a pioggia. In tutto l'impasto deve girare per un minimo di 20/30 minuti. Non deve superare la temperatura di 23° l'impasto finito. Stagliate le palline da 280 g e lasciate lievitare per circa 4/5 ore fuori, deve raddoppiare il volume. Al momento, riporla in frigo a 3° per 40 ore minimo, così abbiamo la possibilità di farla maturare come deve. Una volta passato il tempo, la teniamo fuori dal frigo prima dell'utilizzo, 30 minuti prima, così da togliere la botta di freddo.

Prendere la ricotta, un cucchiaino di olio ed una frusta. Sbattere fin quando la ricetta non diventa crema con olio e un pizzico di sale e pepe. Stendere la pizza. Aggiungere la crema come base, la crema al 60% di tartufo nappata su tutta la pizza, porcini freschi, champignon freschi, provola e basilico. In forno a legna per 90 secondi. All'uscita una grattata di tartufo fresco.

Vino consigliato

Uno champagne demi-sec oppure un rosso abruzzese.