



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001899

Registrata in data 20 Dic 2017 alle ore 09:50

da ALESSANDRO LOCCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Profumo d'inverno

Pizza dal gusto particolare di selvaggina bilanciata con provolone e cioccolato bianco. Da assaporare nelle serate fredde, magari in montagna accompagnata da una buona birra scura.

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 7 persone

Preimpasto:

una noce di burro

200 g di cipolla (scalogno) tagliata sottilissima

200 g vino rosso (io uso il Fortana).

Per l'impasto:

1 kg di farina

tutto il preimpasto

4 g lievito

25 g sale

550 g acqua

100 g vino rosso

Per il condimento:

Ragù di cinghiale Demetra (oppure un ragù alla bolognese sostituendo il macinato classico con quello di cinghiale).

Provolone stagionato q.b.

Scaglie di cioccolato bianco q.b.

Prodotti utilizzati

Ragu' di cinghiale Demetra

Provolone Auricchio

Ciocolato bianco Galak

Preparazione

Pre impasto:

Dopo aver messo in pentola con una noce di burro, 200 g di cipolla(scalogno) tagliata sottilissima, magari con un cutter, aggiungere 200 g vino rosso e cuocere fino al totale assorbimento di quest'ultimo. Poi fare raffreddare il composto.

Procedi con 40 minuti di autolisi con farina acqua.

Poi aggiungere lievito, un po' di vino e sale e quando l'impasto è amalgamato unire il preimpasto e terminare col restante vino.

Formare una palla di pasta e far risposare per 30 minuti sul banco. Pezzare (260 g). Stendere un panetto di pasta così ottenuto, spolverare con scaglie di provolone fino a ricoprire tutto il disco, poi aggiungere circa 130-140 g di ragù. A cottura ultimata grattare il cioccolato bianco su tutta la superficie della pizza.

Vino consigliato

Una Guinness, oppure usare comunque una birra stout.