



Ricetta N. RE002488 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 18:37

da VALERIO AUTUORI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Profumo di scoglio

Questo pizza è stata realizzata con prodotti freschi, per rendere l'estate un po' più fresca grazie alla freschezza dei gamberi aromatizzati alla menta e le zest di limone.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Preparazione biga:

3 kg farina

1.350 kg di acqua

30 g di lievito

Impasto finale tutta la biga

5 kg di acqua

7 kg di farina

300 g di sale

300 g di olio

Farcitura

100 g crema di melanzane

100 g di stracciatella

80 g di datterino rosso

100 g di gambero rosso marinato alla mentuccia

zest di limone q.b.

basilico

olio evo

Prodotti utilizzati

Crema di melanzane artigianale, datterino rosso della Sicilia, gambero rosso di Gallipoli, stracciatella Caseificio Leone

Strumenti di cottura

Forno elettrico morello rotante

Preparazione

Creare la biga e tenerla a 18° per 18 ore; dopo le 18 ore, versare la biga nell'impastatrice e lasciarla sciogliere in acqua, poi aggiungere la farina a metà impasto aggiungere il sale e un altro pò d'acqua e in ultimo l'olio evo. Far riposare in massa per 24 ore e dopo iniziare lo staglio dei panetti.

Procedere con la stesura del panetto e poi aggiungere la crema di melanzane e mettere i datterini rossi e infornare, all'uscita mettere la stracciatella, i gamberi rossi, basilico e olio evo

Vino consigliato

Vino bianco Sud est Conti Zecca