



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002874 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 23 Mag 2019 alle ore 10:32**

**da CORRADO BOMBACI**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero**

## **Pugliese alla Bombaci**

Impasto diretto, con farina di grano tenero 00 con 330 w, farina integrale con germe di grano pressato, sale, zucchero, acqua, lievito di birra liofilizzato e olio d'oliva. L'impasto una volta pronto va messo in vasca per 24 ore a T.C, il giorno seguente viene spezzettato e fatti i panetti, 2 ore a temperatura ambiente e di nuovo in frigo per 48 ore, per condirla ho utilizzato salsa di pomodoro san marzano, burrata, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, pomodori semiseccchi, del basilico fresco e olio E.V.O..

Tempo di preparazione: 10 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Un panetto da 260 g.

Farina 00 9,5 kg

Farina integrale 500 g

Acqua 6,5 kg

Sale 300 g

Zucchero 60 g

Lievito 6 g

Farcitura

Salsa di pomodoro 120 g

Burrata 150 g

Prosciutto crudo di Parma 60 g

Pomodori soleggiati 50 g

Basilico 6/7 foglioline piccole

Olio q.b

### **Prodotti utilizzati**

Farina 00 330 w, pomodoro san marzano, burrata pugliese Mugella, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, pomodori secchi, basilico e olio evo Barbera, birra Epehesto.

### **Strumenti di cottura**

Forno elettrico o a legna

### **Preparazione**

Una volta usciti i panetti, 6 ore prima di utilizzarli, striamo il panetto e aggiungiamo la salsa di pomodoro san marzano, inforniamo a 330°. Appena uscita dal forno aggiungiamo la burrata, il prosciutto avvolgendolo su se stesso creando delle rose, i pomodori soleggiati, basilico e olio.

### **Vino consigliato**

Birra artigianale Epehesto

**La ricetta ha partecipato a:**

Giro pizza d'Europa la finalissima, organizzato da Pizza e pasta italiana, 3° classificato. Arrivato 4° alla finalissima a Riva del Garda.