



**Ricetta N. RE003380 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Giu 2020 alle ore 13:08**

**da LELE SCANDURRA (ILPIZZAIOLOETNEO)**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Ricordo di una parmigiana

"Il ricordo di una parmigiana" la dedico non solo alla mia di nonna ma a tutte le nostre nonne perché in fondo ogni nonna è la nonna di tutti...

Ciao nonna, tuo nipote Lele!

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto semi integrale (biga al 70%) :

1 kg Farina integrale farina di tipo 1 farina di tipo 0 (Molino Caputo)

Pre impasto con tipo 1 e integrale totale 700 g e idratata al 45% con 0,7% di lievito fresco, dopo aver fatto fermentare per 20 ore a 16°, rinfrescare con 300 g di farina 0 w 230, sale 2,5 %. Malto 1% e acqua e fare lievitare per altre 3/4 ore.rnll totale della lievito/maturazione sarà di 24 ore e l'idratazione totale del 75%

Crema di melanzane :

100 g Melanzana

q.b. Sale

q.b. Olio

q.b. Pepe

q.b. Basilico

Fonduta di provola :

30 g Provola delle madonie

q.b. Latte

q.b. Panna da cucina

1 Tuorlo d'uovo

q.b. Prosciutto cotto artigianale siciliano

q.b. Scaglie di Parmigiano 36 mesi (Parmigiano Reggiano)

q.b. Olio evo

q.b. Basilico

### Strumenti di cottura

Forno a pietra alimentato a gas

### Preparazione

Pre impasto con tipo 1 e integrale totale 700 g e idratata al 45% con 0,7% di lievito fresco; dopo aver fatto fermentare per 20 ore a 16°, rinfrescare con 300 g di farina 0 w 230, sale 2,5 %. Malto 1% e acqua e fare lievitare per altre 3/4 ore.

Il totale della lievito/maturazione sarà di 24 ore e l'idratazione totale del 75%.

Crema di melanzane:tagliare e condire con sale, olio e pepe e infornare per 20 minuti a 230°.Frullare con basilico.

Fonduta di provola: sciogliere a bagnomaria la provola e cuocere a fiamma bassa insieme al latte e alla panna da cucina fino ad ottenere una crema.

Stendere il disco di pasta e farcire con la crema di melanzane e il tuorlo d'uovo sbriciolato ed infornare; in uscita

completare la pizza con prosciutto cotto artigianale siciliano, fonduta di provola, scaglie di parmigiano 36 mesi, foglie di basilico e olio evo

**Vino consigliato**

Birra siciliana ai cristalli di sale