



Ricetta N. RE003000 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 28 Giu 2019 alle ore 12:35

da FRANCESCO ALLOTTA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Selvaggia

Base di pomodoro spellato e fatto a dadini, mozzarella di bufala, radicchio, carne di cervo essiccata di Pordenone

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

50% Farina tipo 1

20% Farina 0

70 % Idratazione

1 g Lievito (per kg di farina)

30 g Sale

20% Grani moderni rimacinati

20 g Olio

Farcitura:

100 g Carne di cervo (Macelleria Pordenone)

Carne essiccata

80 g Pomodoro siciliano tagliato fine

80 g Radicchio

80 g Mozzarella di bufala

q.b. Glassa di aceto balsamico

q.b. Formaggio grattugiato e pasta dura

Strumenti di cottura

Forno elettrico per una cottura più omogenea

Preparazione

Si va a impastare la nostra pizza con della farina di tipo 1 (50%), farina 0 (20%) per migliorare la friabilità, aggiungiamo dei grani moderni rimacinati (20%), 70% di idratazione, 1 g di lievito a kg, 30 g di sale, 20 g di olio evo. Dopo 4 ore di appretto si va a stagliare l'impasto. Dopo 48 ore di maturazione in cella frigorifero, lo usciamo per circa tre ore per continuare la nostra lievitazione (lievitazione 7 ore). Andiamo a formare la pizza andando inserire le nostre basi di pomodoro siciliano tagliato fine, a metà cottura (80 secondi) aggiungiamo la bufala. Appena sforniamo la pizza andiamo ad aggiungere a crudo del radicchio e della carne essiccata di cervo e della glassa di aceto balsamico e del formaggio grattugiato a pasta dura.

Vino consigliato

Si consiglia un vino rosato, secco a temperatura di 8°

La ricetta ha partecipato a:

Festival