



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001621

Registrata in data 27 Lug 2017 alle ore 10:06

da **GENNARO BATTILORO**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Sensazioni

Impasto indiretto con farina integrale e semola rimacinata: crema di pane di segale, stracciata di vacca rossa modenese, gamberi viola di Sanremo, spinacino novello, timo limonato, gel di birra agricola grani antichi.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 2 persone

800 g farina (500 g integrale, 300 g semola)
2 g lievito
1 L acqua
30 g sale

Pane di segale 300 g
stracciata di vacca rossa modenese 100 g
n. 4 gamberi viola di Sanremo
spinacino novello
timo limonato
gel di birra agricola grani antichi

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare la farina integrale che con 3/4 di acqua e tutto il lievito e fare riposare 18 ore a TA. Il giorno dopo inserire questo preimpasto nella restante acqua e farina e poi il sale. Fare riposare 2 ore a TA e poi stagliare. Il giorno dopo la restante farina sarebbe la semola rimacinata. Stendere il panetto e condire con la crema di pane quindi infornare fino a cottura completa. Aggiungere gli altri ingredienti all'uscita.

Vino consigliato

Champagne