



**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