



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001516

Registrata in data 05 Lug 2017 alle ore 11:37

da MARZIA BUZZANCA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Senza nome

Focaccia con burrata, prosciutto cotto al vapore, tartufo fresco ed erba cipollina. Questa pizza si chiama senza nome perché dopo aver cercato per molto tempo un nome adeguato, il mio cliente, un bambino di 4 anni, mi ha proposto, visto che non ne troviamo uno, chiamiamola "senza nome"! E allora come dire di no al mio cliente preferito? È una farcitura che si sposa bene con questo impasto croccante e l'abbinamento risulta elegante con ingredienti che si sposano con un filo conduttore che non contrasta fra loro .

Tempo di preparazione: 8 ore

Ingredienti per 6 persone

Per preparare la base della pizza:

4 kg di farina semintegrale
100 g di cristalli di sale
180 g di olio extravergine
300 g di lievito naturale
1800 g di acqua.

Farcitura per ogni fetta:

n.1 fetta di prosciutto cotto al vapore
n. 1 fetta di tartufo fresco
mezzo cucchiaino di burrata
erba cipollina tritata q.b.
pepe aromatico q.b.
olio extravergine

Prodotti utilizzati

Prosciutto cotto al vapore
Tartufo fresco
Burrata
Erba cipollina
Pepe aromatico
Olio extravergine

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Preparare l'impasto con gli ingredienti elencati sopra facendoli girare per 12 minuti nell'impastatrice, il giorno prima, in maniera che la pasta possa lavorarsi e con il massimo della lievitazione dia un risultato digeribile. La mattina seguente rinfrescare con acqua e farina il lievito naturale e tagliarlo a croce all'estremo quindi metterlo in un contenitore tubolare sino alle 13 per farlo lievitare.

Far girare dopo circa tre ore il lievito insieme all'impasto del giorno prima. Lavorarlo poi a mano creando una palla liscia e poi spianarla, preparare delle palline di circa 290 g e metterle in una cassetta a lievitare per circa tre ore.

Passate tre ore, spianare le palline e farle riposare dentro delle teglie rotonde e coprirle per non farle seccare, aspettando almeno due ore ed ottenere una lievitazione completa.

Nel frattempo accendere il forno e farlo arrivare a 330°. Dopo due ore, infornarle per circa 6 minuti, stando attenti alla cottura e facendole ruotare ogni tanto, per farsi che la cottura sia omogenea. Ricordiamoci che l'ultima lievitazione la pizza la farà dentro il forno ed è molto importante.

Quando la pizza è dorata, la sforniamo e la tagliamo in otto fette.

Ogni fetta sarà farcita con: mezzo cucchiaino di borraia, adageremo sopra una fettina di prosciutto cotto, una fetta di tartufo, una manciata di erba cipollina tritata, un giro di olio extravergine ed una tritata di pepe aromatico.

Vino consigliato

Chardonnay in purezza, bianco oro della cantina Falesco