



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001672

Registrata in data 03 Ago 2017 alle ore 15:30

da **VINCENZO FLORIO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Spirito pugliese in una nuvola

Una pizza con vellutata di cime di rape affogate, fior di latte di Andria, pomodoro semi secco, gambero di Gallipoli cotto in azoto, basilico, liquirizia, mollica di pane "tritordeum" aromatizzato alla liquirizia e olio e.v.o. Da servire in una nuvola di fumo creata con ghiaccio secco e acqua.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 10 persone

Per l'impasto:

1800 g di farina Tipo "1" 100% italiana Prime Terre

1 g di lievito di birra fresco

50 g di lievito naturale

45 g di sale marino fino integrale

50 g di olio e.v.o.

Per la farcitura:

1 kg di rape per la vellutata di cime di rapa affogate

1 kg di fiordilatte di Andria

n.10 gamberi di Gallipoli prima scelta

mollica di pane "tritordeum" aromatizzato alla liquirizia e olio e.v.o.100 g

liquirizia in polvere 10 g

foglie di basilico

pomodoro semi secco 200 g

Prodotti utilizzati

Rape Spirito contadino

Pomodoro semi secco Menù

Fior di latte Caseificio La Daria

Basilico

Liquirizia azienda agricola Peperonzini

Gambero di Gallipoli ittica Filannino

Farina selezione casillo Prime Terre tipo 1.

Strumenti di cottura

Forno a legna cucina a gas blender

Preparazione

Prima fase: versare in un' impastatrice tutta l'acqua pura, 1 kg di farina e i lieviti, fare girare per 5 minuti fino ad ottenere un composto cremoso senza grumi, fermare la macchina e lasciare lievitare per 8 ore a temperatura 18/20°.

2 fase: aggiungere il resto della farina, azionare la macchina, dopo 5 minuti aggiungere il sale e dopo 3 minuti aggiungere l'olio, fare girare per gli ultimi 2 minuti in seconda velocità. Riporre la massa su un piano di lavoro e lasciarla riposare per 2 ore coperta da pellicola per alimenti, dopo spezzare e formare le palline del peso di 250 g, quindi riporle nei cassetti per

farle lievitare ancora 8 ore prima di utilizzarle.

Stirare il disco di pasta, farcirlo con la vellutata di cime di rape e infornare a 350°, a metà cottura sfornare, quindi adagiare la mozzarella fior di latte a fette e i pomodori semi secchi, rinfornare e completare la cottura; all'uscita completare con scaglie di gambero di Gallipoli cotto precedentemente in azoto, il basilico alla liquirizia e la mollica di pane "tritordeum". Servire in una nuvola di fumo creata con ghiaccio secco e acqua.

Vino consigliato

Vino five roses, Leone de castris