



Ricetta N. RE001600

Registrata in data 21 Lug 2017 alle ore 14:43

da BELLOCCHIO FRANCESCO

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Stella di mare

Una stella con tutto il sapore ed i colori del mare: gamberoni, tonno fresco, pesce spada un tocco di buccia d'arancia grattugiata, mozzarella di bufala, prezzemolo e pomodori ciliegino.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Tecnica Autolisi dose per 6/7 pizze da 240 g

Prima fase d'impasto:

1 kg di Farina tipo 1 macinata a pietra

1 l d'acqua

Seconda fase d'impasto:

1 kg di farina

50 g sale rosa dell'himalaya

200 g acqua

4 g lievito secco

60 g di olio evo

mozzarella di bufala

n. 1 gamberone

100 g pesce spada

n. 1 fetta spessa 2 cm di tonno fresco pinna gialla

n. 5 pomodorini ciliegino

50 g pane grattugiato

buccia di un arancio grattugiato

prezzemolo

Strumenti di cottura

Forno a legna 420° o forno elettrico 360°

Preparazione

Tecnica Autolisi dose per 6/7 pizze da 240 g procedimento prima fase d'impasto: mettere 1 kg di Farina tipo 1 macinata a pietra nell'impastatrice e far ossigenare la farina per circa 3 minuti nell' impastatrice, aggiungere un litro d'acqua a filo fino a raggiungere una pastella per un massimo di 20 minuti. Spegnerne l'impastatrice, coprirla con uno straccio asciutto per 24 ore .

Seconda fase d'impasto: aggiungere 1 kg di farina, 50 g sale rosa dell'Himalaya, fare girare l'impastatrice a seconda velocità ed aggiungere 200 g di acqua a filo, dopo aggiungere 4 g lievito secco e proseguire fino ad avere un impasto omogeneo, dopo di che aggiungere 60 g di olio evo. Togliere l'impasto ed aspettare una decina di minuti, procedere con lo staglio delle palline con pezzatura di 240 g e mettere in o.c. "ossigenazione controllata", dopo mettere subito a t.c. a 4° per 36/48 ore.

Vino consigliato

Vino Arneis frizzante