



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002909 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Lug 2019 alle ore 17:23

da CHRISTIAN PUSCEDDU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sardegna

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Stella domo mia

Pizza a forma di stella con punte ripiene di mazza frissa (specialità sarda ottenuta dalla mescolazione di panna, semola di grano duro e sale), al centro la pizza viene condita con pomodoro, mozzarella, guanciale e infine fuori cottura del pesto di rucola.

Tempo di preparazione: 12 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

10 kg di farina 00

5.700 l di acqua

2 kg di biga

360 g di sale

60 g di zucchero

20 g di malto

2 g di lievito di birra

230 ml di olio evo

Farcitura

80 g di pomodoro

100 g di mozzarella

n. 6 fette di guanciale

piccole porzioni di mazza frissa per ogni punta

pesto di rucola q.b.

Prodotti utilizzati

Farina Caputo

Preparazione

Per prima cosa si prepara un prefermento (biga) composto da 2 kg di farina, 900 ml di acqua e 2 g di lievito di birra, si impasta per circa 3 minuti e si lascia riposare dalle 16 alle 24 ore massimo. Una volta che il nostro prefermento sarà pronto si andrà ad impastare i 10 kg di farina insieme alla biga, ai 5,700 litri di acqua, ai 60 g di zucchero, ai 20 g di malto e ai 2 g di lievito; a metà impasto si andranno ad aggiungere i 230 ml di olio evo, e quasi a fine impasto si andranno a mettere i 360 g di sale. Impasto che verrà utilizzato dopo 48 ore a temperatura controllata di 2/4°.

Dopo la stesura del panetto si vanno ad effettuare 6 piccoli tagli intorno al disco di pasta che a sua volta verranno conditi con piccole porzioni di mazza frissa e successivamente chiusi in modo da formare 6 punte, a questo punto si condisce il centro con del pomodoro, della mozzarella e del guanciale, una volta completata la cottura in forno si andrà a guarnire la stella con del pesto di rucola.