



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002916 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Giu 2019 alle ore 13:01

da LELE SCANDURRA (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Terra mia sicula

Vi presento la Terra mia sicula, che nasce per l'amore che ho per la bella Sicilia da cui provengo! Un piatto che può essere chiamato innovativo ma che non trascurava la tradizione con i suoi colori e sapori siciliani che la caratterizzano!

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

impasto:

70% farina tipo 1

30% farina

70% idratazione

0,3% di lievito fresco

2,5% cloruro di sodio

2% olio di girasole

1 panetto da 280 g

120 g crema di asparagi

100 g stracciatella di bufala

70 g bresaola di pesce spada affumicato

Melograno q.b.

Scorza di arancia rossa di Sicilia q.b.

Un filo di olio evo

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Il procedimento dell'impasto è stato effettuato con il metodo autolisi, versando tutta la farina nella vasca, facendo arieggiare per un minuto, dopo inserendo l'acqua e arrivando al 57% di idratazione, e impastando per 6 minuti. Si lascia riposare per 2 ore a t.a.. Dopodiché impastare per altri 7 minuti aggiungendo subito il sale e gradualmente l'acqua, dopo qualche minuto il lievito e l'acqua fino ad arrivare al 70% di idratazione.

Sbollentare le punte di asparagi per 4/5 minuti. Terminata la cottura immergerli in una bolla con acqua e ghiaccio, lasciare riposare per qualche minuto e frullare per ottenere la crema aggiungendo un filo di olio. Per la farcitura della pizza; stendere il disco sul banco da lavoro e aggiungere la crema di asparagi, infornare a 380° per due minuti circa. In uscita completare con la stracciatella di bufala, rose di pesce spada affumicato, chicchi di melograno, scorze di arancia rossa di Sicilia e un filo di olio evo

Vino consigliato

Sicilian red Ale Birrificio Timilì. Una birra ambrata con aggiunta di arancia rossa di Sicilia

La ricetta ha partecipato a:

Campionato mondiale della pizza 2019 (Parma) Classificandosi al 73 esimo posto! Categoria "pizza classica"