



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002560 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Set 2018 alle ore 09:54

da EMANUELE BOCCARDI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tirolese

È una pizza con prodotti del Trentino Alto Adige e campani, fior di latte di Agerola, funghi chiodini del Trentino, speck Igp croccante e all'uscita provolone del Monaco, basilico e olio evo che crea dei buoni contrasti.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto

Farina Caputo 00 1.450 kg

Acqua 1 lt

Sale 45 g

Lievito di birra 1,3 g

Panetto 300 g

Farcitura

Fior di latte 89 g

Funghi chiodini 80 g

Speck 70 g

Provolone del Monaco 30 g

Basilico 3 g

Olio evo tra 5-10 g

Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola, funghi chiodini del Trentino Alto Adige, speck Igp del Trentino Alto Adige, provolone del Monaco, basilico, olio evo.

Strumenti di cottura

Forno pizza

Preparazione

preparare l'impasto con Kg 1.450 di farina Caputo 00, 1 lt di acqua, 45 g sale e 1,3 g di lievito di birra. L'impasto viene messo a massa ad una temperatura di circa 20° per circa 5 ore, poi messo in cella ad una temperatura di 4-5° per circa 10-15 ore. Si procede con lo staglio dei panetti da 300 g e si lasciano lievitare per 4-5 ore poi lavorarla e farcire con funghi chiodini prima bolliti poi saltati in padella con olio extravergine, aglio e prezzemolo, speck affettato è tagliato a julien, scaglie di provolone, basilico e olio evo.

Vino consigliato

Vino rosso Gragnano Ottouve adatto a formaggi e affettati