



Ricetta N. RE002489 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Ago 2018 alle ore 11:10

da VINCENZO LETTIERI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Toccodimare

Un impasto al plancton marino nato in collaborazione con lo chef Daniele Armila e Lettieri Vincenzo decisi a portare il mare nel piatto, accostato da una scamorza affumicata con paglia di Paestum, semplice gustosa e leggera. Questa pizza al plancton contiene soprattutto acidi grassi EPA e DHA, vitamina C, vitamina E e vitamina B12 un toccasana a tutti gli effetti!

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

Impasto con plancton marino dosi per 10 panetti da 280 g

1000 ml acqua

4 g di plancton

1700 g di farina 0 Caputo BLU

25 g di sale

0,7 g di lievito di birra.

Ingredienti Topping:

125 g scamorza affumicata

120 g di calamaretti spillo al nero

Foglie di basilico viola

Olio evo

Prodotti utilizzati

Placton marino selezione Veta la Palma

Scamorza affumicata caseificio Barlotti

Calamaretti spillo selezione Los PepereteS

Farina 0 Caputo blu

Basilico rosso

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparazione impasto

Mettiamo 1000 ml di acqua in planetaria aggiungiamo il plancton con il lievito, facciamo girare per qualche minuto, in seguito aggiungiamo la farina e poi in ultimo il sale, lavorando fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Formiamo un panetto e mettiamolo in una madia di legno oppure in un contenitore, ricoprendolo con della pellicola lasciandolo riposare a TA per 4 ore e a TC* per 12 ore, a questo punto la pasta sarà pronta. Formare dei panetti rotondi come una palla da tennis del peso di 290 g, e farla lievitare ancora per 10 ore a TA*

Si stende il disco di pasta, quindi farciamo con la scamorza, i calamaretti spillo con il nero di seppia, un filo di olio e inforniamo nel forno a legna a 450° per 90 secondi; in uscita qualche fogliolina di basilico rosso e un giro di olio.