



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002240 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Giu 2018 alle ore 12:14**

**da IVAN SCOZZAFAVA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Un caffè in compagnia

Questa pizza nasce dal pensiero di costruire un gusto, un sapore, associando elementi e tecniche particolari.

Tempo di preparazione: 30 ore

### Ingredienti per 2 persone

Biga

Farina Petra 1 60 g

Lievito di birra fresco 1 g

Acqua 40 g

Impasto

Farina integrale Petra 250 g

Acqua 180 g

Estratto di caffè 3 g

Olio evo 6 g

Sale 8 g

Salmone

Salmone fresco 400 g

Barbabietola n. 2

Sale grosso q.b.

Zucchero q.b.

Pepe nero q.b.

Peperoncino q.b.

Coriandolo in semi q.b.

Anice stellato q.b.

Ricotta in sifone

ricotta di bufala 250 g

panna vegetale 50 g

pepe nero macinato q.b.

Crema di rucola

rucola fresca 100 g

stracchino 50 g

germogli vari q.b.

### Prodotti utilizzati

Farina Molino quaglia Petra 1, Ricotta di bufala Casa Madaio

### Strumenti di cottura

Forno a legna, cottura a secco, bollitore

## **Preparazione**

Preparazione biga: impastare in modo grezzo la farina, l'acqua ed il lievito e lasciare lievitare per 18 ore a temperatura ambiente di 18°.

Estratto di caffè: mettere un pentolino a fuoco basso con 6 caffè e ridurlo fino a che non diventi una crema e lasciare raffreddare.

Salmone: lessare le barbabietole in abbondante acqua una volta cotte scolare e grattugiare poi preparare un contenitore con sale e zucchero nella stessa quantità ed unire il composto di barbabietole insieme al pepe, coriandolo pestato, peperoncino ed anice stellato, prendere il salmone e metterlo dentro una teglia col bordo alto e coprire con la mistura di sale e zucchero. Lasciare cuocere in frigo per 18 ore.

Sifone con ricotta: mescolare la ricotta con la panna ed il pepe finché non diventa una crema fluida senza grumi, poi versare il composto nel sifone con un colino a maglia fine, caricare il sifone col gas e lasciare in frigo per almeno 6 ore.

Crema di rucola: lessare la rucola per 3 minuti in acqua bollente e poi passarla in acqua e ghiaccio dopo frullare la rucola con lo stracchino e trasferire il composto ottenuto in una sac a poche.

Impasto: impastare la biga insieme alla farina, acqua ed estratto di caffè dopo aggiungere il sale ed infine l'olio, lasciare lievitare a massa per 8 ore in frigo ad una temperatura controllata di 4° poi dividerlo in due e fare il panetto lasciandolo lievitare 4 ore a temperatura ambiente.

Stendere l'impasto, aggiungere un filo d'olio ed infornare, una volta sfornata creare dei ciuffi col sifone di ricotta adagiare sopra il salmone cotto a secco e tagliato a fette, poi con la sac a poche creare dei ciuffetti di crema di rucola, adagiare sopra i germogli ed ecco a voi una meravigliosa opera d'arte.

## **Vino consigliato**

Vino bianco Colli di Luni DOC Vermentino Etichetta Grigia

## **La ricetta ha partecipato a:**

Master Pizza Champion