



Ricetta N. RE002515 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 17:37

da GABRIELE DANI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Viola del pensiero gialla

E' una pizza estiva, dai colori ricorda il magnifico fiore "la viola del pensiero" gialla, ma è una pizza di mare, con un bel gambero biondo in crudità e altri ingredienti molto freschi.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 6 persone

Impasto

840 g farina

630 g acqua

210 g lievito madre naturale (idratazione totale 70%)

25 g sale

olio

Farcitura

n. 6 gamberi biondi freschi o abbattuti marinati in agrumette

500 g di stracciatella

mozzarella fior di latte Sorì

10 pomodorini gialli

rucola di campo q.b.

riduzione di aceto balsamico Olitalia classico

n. 6 capperi di Salina

lana rossa di peperoncino

un filo d'olio Olitalia

Prodotti utilizzati

Sorì per la mozzarella, Olitalia per olio e aceto balsamico

Strumenti di cottura

Forno a legna Valoriani

Preparazione

Procedimento: si inserisce la farina, il lievito e l'olio nell'impastatrice, si fa girare 30 secondi in retromarcia, poi si aziona la prima velocità e si fa andare con il 60% dell'acqua preparata, dopo 5 minuti s'inserisce il sale e a coda il 50% dell'acqua rimasta facendolo lavorare per altri 2 minuti, trascorsi 7 minuti totali di prima velocità si aziona la seconda velocità e finiamo l'ultima acqua poco a poco fino ad arrivare a 7 minuti di lavorazione a codesta velocità. Finito l'impastamento si misura la temperatura della massa che deve essere tra i 24/26° quindi si trasferisce l'impasto sul banco e gli si danno una serie di pieghe fino a dargli più forza e renderlo liscio, quindi si lascia puntare per 2 ore. Finita la puntatura si formano dei pannelli che dovranno riposare per almeno 24 ore a temperatura ambiente non superiore ai 25/28°. Si prende 1 pallina si stende a 34 cm e si condisce con mozzarella, si cuoce in forno a 380° per 2,40 minuti si sforna su una retina per scaricare il vapore e si passa su un tagliere, si taglia in sei e per ogni spicchio adagiamo della stracciatella, rucola, il gambero, il capperi e delle gocce di aceto balsamico finiamo di abbellire con della lana di peperoncino e serviamo!

Vino consigliato

Noi preferiamo abbinare a questa ricetta una birra del birrifico del forte e nello specifico una gassa d'amante: Gassa d'amante è il nome del "nodo base" della marineria e questa vuol essere una birra dalla quale non riuscire a slegarsi. Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza.(cit. dal sito) E' una birra che si sposa bene con piatti delicati e di pesce.