



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002548 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 07 Ago 2018 alle ore 14:05

da LELE SCANDURRA (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Viola Mazara

Questa pizza nasce dalla collaborazione di Lele Scandurra, chef pizzaiolo dell'hotel Hellenia, e Danilo De Pietra chef di Anchovy Fish Bar, socio della FIC. La voglia era quella di creare un prodotto sano e fresco, gli ingredienti sono frutto di una selezione di prodotti siciliani, eccellenze di mare e di terra. Gli ingredienti vengono manipolati il meno possibile così da lasciare inalterate le proprietà organolettiche. Il gambero viola, chiave di violino di questa pizza, è un crostaceo diffuso nel mar Mediterraneo ma difficilmente pescato perchè vive a 1440 mt di profondità e sale in superficie nelle ore notturne.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persona

Ingredienti:

1 Kg di farina (molino Denti) cereali&semi con curcuma,zenzero e papavero

5 g di lievito secco attivo

600 g di acqua

30 g di cloruro di sodio

30 g di olio di girasole biologico

5 g di lievito secco attivo

600 g di acqua

30 g di cloruro di sodio

30 g di olio di girasole biologico

1 kg di farina

5 g di lievito secco attivo

600 g di acqua

30 g di cloruro di sodio

30 g di olio di girasole biologico

Farcitura

100 g di ciliegino di bufala (Bubalus Ragusa dop),

120 g di gambero viola di Mazara

Fiori edibili

Foglie di menta

Prodotti utilizzati

INFIBRA CEREALI & SEMI

CURCUMA, ZENZERO & SEMI DI PAPAVERO

Alle importanti proprietà nutrizionali della farine INFIBRA e del Germe di Grano in essa contenuto, si aggiungono le straordinarie proprietà di curcuma e zenzero, che uniti insieme aumentano le loro potenzialità, dando una sferzata di ottime sostanze antinfiammatorie e antiossidanti al nostro organismo. I semi di papavero inoltre sono una ricca di fonte di grassi e proteine e una preziosa riserva di manganese, calcio, acido linoleico (Omega 6) e vitamina E. Ideale per gustosi e preziosi prodotti da forno alle spezie.

Con aggiunta di Germe di Grano.

Strumenti di cottura

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Forno a legna

Preparazione

Preparazione impasto: metodo poolish, pesare 500 g di farina e inserire nella planetaria e azionarla, far areare il composto per circa 1 minuto ed inserire 5 g di lievito, far girare per 2 minuti ed inserire 500 g di acqua e far girare per altri 5 minuti. Far riposare l'impasto per 4 ore ad una temperatura di 18°. Terminato il riposo azionare la planetaria e inserire 500 g di farina e far girare per 3 minuti, dopo inserire 100 g di acqua e 30 g di sale, e far girare per 3 minuti, inserire 30 g di olio di girasole biologico e far girare per gli ultimi due minuti finali. Prendere l'impasto e adagiarlo sul banco da lavoro, lasciare riposare 1 ora a 22° e dopo formare i panetti da 280 grammi e conservare in frigo per 18 ore ad una temperatura di 4°.

Preparazione ingredienti: pulire i gamberoni dal carapace lasciando intatta la coda. Marinare con menta al bergamotto e verdello, lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti, tagliare il limone a vivo. I fiori sono fiori edibili certificati.