



Ricetta N. RE003020 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 08 Lug 2019 alle ore 17:07

da LUCA BONAZZA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Voglia d'estate

É una pizza molto fresca, che abbiamo creato inizialmente per l'estate.

Tempo di preparazione: 8 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

125 g Farina macinata a pietra (miscela di nostra produzione)

75 g Acqua

10 g Pasta madre

2,5 g Sale

3,75 g Olio evo

Farcitura:

70 g Cecina de Leòn

Affettato di punta d'anca da bovini allevati allo stato brado nella zona della Cordigliera Cantabrica (SPAGNA)

80 g Pomodorini datterini

Pomodorini datterini (provenienza Pachino) conditi con olio evo Bio del Garda, sale e spezie

80 g Stracciatella o Burrata

Formaggio fresco vaccino composto da pasta filata e panna

Q.b. Perlage di pesto

Perlage di pesto alla genovese prodotto mediante il processo di sferificazione.

Q.b. Basilico

Q.b. Origano di Pantelleria

Origano proveniente da Pantelleria essiccato al vento di Maestrale

Q.b. Olio evo Bio del Garda

50 g Salsa di pomodoro

100 g Mozzarella filata a vapore

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare in questo ordine farina, acqua, pasta madre, sale e olio evo.

Mettere a riposo in massa l'impasto 20 minuti circa.

Procedere allo staglio formando palline da 200 g.

Dare una puntata di 4/6 ore e riporre in frigo/cella a maturare per un minimo di 36 ore.

Prima dell'utilizzo lasciare l'impasto almeno un paio d'ore ad una temperatura di 23°.

Creazione della pizza: procedere con la stesura, aggiungere salsa di pomodoro e mozzarella fior di latte. Infornare e cuocere.

A fine cottura tagliare a spicchi ed aggiungere in questo ordine: Cecina de Leòn, stracciatella, pomodorini datterini conditi, perlage di pesto (precedentemente sferificato), origano di Pantelleria, basilico e olio evo bio del Garda.

Vino consigliato

Birra "Ovest" del birrifico Gjulia

La ricetta ha partecipato a:

GIRO PIZZA EUROPEO Padova (secondo posto)