



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000677

Registrata in data 13 Lug 2016 alle ore 15:34

da VINCENZO LETTIERI

"W Italia"

Questa ricetta è fatta dai seguenti ingredienti semplici: mozzarella di bufala campana D.O.P., crudo di Parma doppia corona, petali di Grana Padano D.O.P, rucola selvatica, pomodorini datterino, olio evo

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto (dosi per 5 panetti da 260 g)

600 ml acqua

820 g di farina 00 Caputo ROSSA

200 g di farina 0 Caputo BLU

30 g di sale

0,7 g di lievito di birra

Farcitura

100 g di bufala campana D.o.p

80 g pomodori datterini

Ciuffi di rucola selvatica

90 g crudo di Parma doppia corona

40 g Petali di Grana Padano D.o.p

olio EVO q.b.

Preparazione

Procedimento:

Si mescolano farina, acqua, sale e lievito.

Si versano i 600 ml di acqua nell'impastatrice, si scioglie il lievito, si aggiunge il 10 % della farina rispetto alla quantità complessiva prevista, successivamente si stemperano 0,7 g di lievito di birra, si avvia l'impastatrice e si aggiunge gradualmente il resto della farina quindi aggiungere il sale, fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Formata una palla si lascia riposare per 3 ore, poi si procede allo staglio formando dei panetti da 260 g per poi far lievitare 18/24 ore.

Adesso stendiamo il disco di pasta mettiamo prima la bufala, poi i pomodorini datterini, inforniamo e cuociamo per 90 secondi circa, in uscita rucola selvatica, crudo di Parma, petali di grana, e un giro di olio evo.

Vino consigliato

Morellino di Scansano 2014