



Ricetta N. RE002977 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Giu 2019 alle ore 10:47

da MIRKO D'AGATA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Zucchini d'oro

Questa pizza fa parte del mio menù d'estate da diversi anni, la considero una pizza gustosa, leggera et molto fresca.

Tempo di preparazione: 54 ore

Ingredienti per 1 persone

1 kg Farina Nuvola Tipo 0 (Mulino Caputo)
750 l Acqua
20 g Sale integrale siciliano
2 g Lievito fresco di birra
80 g Stracchino
80 g Zucchine tagliate a julienne (FI)
80 g Fiordilatte di Agerola
7 g Olio extravergine
5 g Formaggio a pasta dura grattugiato
60 g Prosciutto crudo stagionato 36 mesi
5 g Basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna o gas

Preparazione

Inserire la farina nell'impastatrice, accendere la macchina per areare la farina, aggiungere 650 g di acqua, inserire il lievito, impastare per 10 minuti in prima velocità, aggiungere il sale e passare in seconda velocità per altri 5 minuti, aggiungere a filo l'acqua restante (100 g). Ritirare la pasta dall'impastatrice, dare 2 pieghe semplici e riporre in contenitore alto e stretto per un' ora circa. Passata un' ora riporre in frigo per 48 ore, tirare fuori e dopo 2 ore circa fare palline da 240 g e far lievitare 6 ore circa. Stendere la pasta, aggiungere lo stracchino, le zucchine tagliate a julienne, il formaggio grattugiato, il fiordilatte e infine un giro di olio extra vergine. In uscita dal forno aggiungere il prosciutto crudo 36 mesi e il basilico.

Vino consigliato

Un ottimo bianco: Cervaro della sala, Marchesi Antinori