



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001720

Registrata in data 31 Ago 2017 alle ore 10:46

da **GABRIELE SCANDURRA (NIPFOOD)**

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Sicula

Pizza fresca ed estiva realizzata con un impasto indiretto metodo "poolish" con una farina tipo 1 w 300, ricca di sali minerali, vitamine e germe di grano.

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 chilo di farina

600 ml di acqua

3 g di lievito

30 g di sale

Una panetto g 320

mozzarella di bufala 150 g

straccetti di pomodori secchi 40 g

n. 4 fettine di melanzane grigliate

pesto di basilico 20 g

n. 8 foglie di menta fresca

Prodotti utilizzati

Farina Infibra tipo 1 Molino Denti

Mozzarella di bufala Iblea

Straccetti di pomodori secchi siciliani bio

Olio evo bio Consoli.

Strumenti di cottura

Forno a pietra alimentato a gas

Preparazione

Per l'impasto, metodo poolish.

1 fase: pesare la farina da utilizzare, versare il 50% della farina stabilita e il lievito nell'impastatrice e far aerare il composto per 3 min. Aggiungere il 100% dell'acqua e far girare l'impastatrice per 8 minuti. Coprire con della pellicola e lasciar riposare per 12 ore temperatura 22°/25°.

2 fase: aggiungere nell'impastatrice il 50% della farina restante e far girare per 5 minuti, aggiungere il sale far girare per 3 min, aggiungere l'olio evo e far girare altri 2 minuti.

Stop, alzare l'impasto e adagiarlo sul banco di lavoro con della pellicola sopra per 20 minuti. Formare i panetti e lasciare riposare per 12 ore a temperatura 4°.

Per la farcitura: stendere il panetto e adagiarlo sul banco di lavoro, forare con il rullo bucapizza, mettere un filo d'olio evo, infornare a 330° per 3 minuti, farcire la base con spicchi di mozzarella di bufala, melanzane grigliate, pomodori secchi, gocce di pesto di basilico, foglie menta fresca ed un filo di olio evo. Servire con una bevanda fresca

Vino consigliato

Birra artigianale "Royale leffe"