



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001605

Registrata in data 25 Lug 2017 alle ore 11:06

da FILOMENA PALMIERI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Calabria

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Soleggiata

Pizza preparata con fiori di zucca, alici, bottarga di tonno, olive taggiasche, perle di aceto balsamico, mozzarella fior di latte, pomodorino idroponici, olio al bergamotto.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persona

1 kg di farina ai cereali(semi di lino, semi di di girasole e semi di quinoa)
2,5 g lievito secco
25 g di sale
pasta di riporto
75% acqua
15 g di olio

Panetto di g 260
fiori di zucca g 10 a km 0
bottarga di tonno g 5
alici g 10
pomodorini g 15
mozzarella fior di latte 80 g
perle di ceto balsamico 5 g
olio al bergamotto q.b.

Prodotti utilizzati

Farina di grano tenero con germe di grano macinata a pietra
Olio al bergamotto azienda agricola Marchesi Gallo a km 0
Mozzarella azienda Campotenese a km 0
Fiori di zucca produzione locale a km 0
Bottarga di tonno Callipo
Perle di aceto balsamico industria alimentare Greci
Pomodorini ipodronico azienda Bonsai km 0

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Mettere la farina e il lievito nell'impastatrice e fare ossigenare per 1 minuto, subito dopo l'acqua, impastare 5 minuti a velocità 1, per 7 minuti a velocità 2, inserire il sale a velocità 1 infine olio extra vergine di oliva e finire di impastare gli ultimi 5 minuti a velocità 1, far riposare l'impasto 15 minuti formare un paio di pieghe conservando l'impasto a massa a 4° per 24 ore, subito dopo si formano le pagnotte da 260 g e a 48 ore si può fare la pizza togliendola 6 ore prima dal frigo, portandola a temperatura di 23/24°.

Stendere il panetto adagiare i fiori di zucca, le alici, le olive taggiasche e infornare, poi in uscita la bottarga di tonno, le perle di aceto balsamico, i pomodorini e rifinirla con olio al bergamotto.

Vino consigliato

Bianco Timpa del Principe ITG anno 2016 Azienda Ferrocinto di Castrovillari