ARMONIA D'ESTATE



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 500g farina di riso, di soia e frumento con pasta madre attiva
- 300ml acqua di mare
- 100ml kombucha
- 12,5ml Olio Extra Vergine di Oliva
- 50g mozzarella fior di latte
- 80g stracciatella di burrata
- 70g carpaccio di roastbeef
- 60g crema di avocado stonnato
- q.b. Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- q.b. Fili di Peperoncino - Sottili
- q.b. valeriana
- 8 zeste di arancia bio edibile

PROCEDIMENTO

- Inserire la farina e la kombucha nell'impastatrice e lasciare girare per 3 minuti in prima velocità, poi inserire l'80% dell'acqua totale per altri 5 minuti.
- Avviare la seconda velocità e versare a filo il restante 20% dell'acqua e l'olio evo sempre a filo, finché l'impasto non risulterà liscio.
- Togliere l'impasto dall'impastatrice e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per 2h poi metterlo in un contenitore alto con chiusura ermetica in frigorifero per 48 ore a 4/5 gradi.
- Togliere l'impasto dal frigorifero e lasciarlo 20 minuti a temperatura ambiente per poi formare il panetto, con pezzatura di 230 grammi e lasciare riposare per 3 ore finché non sarà raddoppiato.
- Stendere l'impasto e farcire la base tonda romana con mozzarella fior di latte e pomodorini gialli mid-dry.
- Cuocere in forno a 220 gradi per 4/5 minuti.

per la crema di avocado stonnato

- In un contenitore stretto e dai bordi alti unire 2 uova, 300 ml di olio di semi di girasole, un pizzico di sale e un goccio di succo di limone.
- Frullare con il minipimer fino a ottenere una crema.
- Prelevare 1/4 della salsa e aggiungete un avocado maturo, due acciughe e il succo di mezzo limone.
- Frullare. Riunire il tutto alla crema restante.

finitura e presentazione

- Terminata la cottura completare con il carpaccio di roastbeef condito con olio evo e crema di avocado stonnato, proseguire con la stracciatella di burrata e la valeriana.
- Chiudere con fili di peperoncino e zeste di arancia bio edibile.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Olio Extra Vergine di Oliva



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Fili di Peperoncino - Sottili