

PIZZA PETRA MANGIARE DA DIO

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 g di farina Petra 1
325 g di acqua tiepida
1 g di lievito di birra secco
12 g di sale fino
12 g di olio EVO
12 asparagi biologici
50 g di porri biologici
300 g di noce di vitello tagliata a carpaccio
300 g di Stracciatella
½ limone
olio EVO q.b
1 cucchiaio di salsa di soya shoyu



PREPARAZIONE

Come prima cosa, occupatevi dell'impasto, che potrete effettuare a mano o con l'aiuto di una planetaria munita di gancio che sarà sufficiente utilizzare a velocità minima. Versate l'acqua sopra la farina e mescolate affinché venga assorbita da quest'ultima. Lasciate riposare 30 minuti.

Aggiungete il lievito e riprendete a impastare. Non appena l'impasto sarà liscio, aggiungete il sale e 10 grammi d'acqua tiepida. Infine, aggiungete l'olio a filo.

Terminate d'impastare e lasciate riposare 2 ore a temperatura ambiente. Riponete l'impasto in una ciotola unta d'olio e lasciate in frigo per 24 ore, coprendo con un foglio di pellicola.

Stendere l'impasto su una teglia e lasciare 2 ore a temperatura ambiente. Se l'impasto risulta troppo "tenace", lasciarlo a temperatura ambiente un'ora o due prima di stenderlo.

Marinate il carpaccio con olio, sale e limone per 2 ore.

Nel frattempo, sbollentate gli asparagi per 5 minuti.

Affettate i porri a rondelle e saltateli con la soya shoyu e un giro d'olio per un paio di minuti.

Tagliate a losanga le punte degli asparagi e tenetele da parte; recuperate i gambi e frullateli con il porri e un filo d'olio EVO, sino a ottenere una crema densa.

Recuperate 1/3 della crema di porri e asparagi e diluitela ulteriormente con altro olio.

Spennellate l'impasto della pizza con la crema liquida di porri e asparagi. Cuocetela in forno preriscaldato a 250° per circa 20 minuti (ovviamente, la cottura varia da forno a forno).

Sfornare la pizza e guarnire, spennellando con la crema di asparagi e porri densa, la stracciatella, il carpaccio di vitello e infine le punte di asparagi.