

PIZZA CON BURRATA, GRANELLA DI NOCCIOLA DEL PIEMONTE, JULIENNE DI ZUCCHINA E BOTTARGA DI MUGGINE

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 g di farina tipo 1
300 g di acqua fredda
1 g di lievito di birra compatto
10 g di sale
100 g di mozzarella fiordilatte
300 g di stracciatella di burrata di Gioia del Colle
4 zucchine
bottarga di muggine q.b.
10 nocciole del Piemonte
1 lime



PREPARAZIONE

Preparate l'impasto, mettendo nella planetaria acqua e farina e azionando il gancio per 40 secondi alla velocità minima. Lasciate riposare 30 minuti, facendo assorbire alla fibra la giusta quantità d'acqua.

Aggiungete il lievito e ricominciate a impastare per altri 4 minuti. Ottenete un impasto liscio e aggiungete il sale. Eventualmente, aggiustate di acqua.

Lasciate riposare l'impasto per un'ora a temperatura ambiente in un recipiente oleato. Dopodiché, mettetelo in frigo a 4°, e lasciatecelo tutta la notte.

Il giorno successivo togliete l'impasto dal frigo e riportate a temperatura ambiente. Formate delle palline da circa 250 g ciascuna.

Tagliate la bottarga di muggine a cubetti di 1 cm e mettetela sott'olio, al fine da eliminare l'eccesso di sapidità. È consigliabile compiere questa operazione un paio di giorni prima.

Lavate le zucchine e tagliate a mandolina la parte verde, ricavando una julienne che salterete vivacemente in padella, con un filo d'olio EVO.

Tagliate a dadini la parte rimanente delle zucchine, cuocetele con olio e sale e frullate con un frullatore a immersione, aggiungendo olio a filo.

Tagliate la mozzarella a cubetti e riducete a granella le nocciole.

Stendete la pasta con estrema delicatezza e formate dei dischi di 21 cm. Infornate la pizza con circa 20 g di mozzarella fiordilatte: a 250° per 6 minuti se con forno elettrico o a gas; a 300° per 3 minuti se in forno a legna.

Tagliate la pizza in 6/8 spicchi. Rifinite ciascuna fetta con gli ingredienti: una cucchiata di stracciatella; una spolverata di granella di nocciola; le zucchine a julienne; la punta di un cucchiaino di crema di zuccina; la bottarga e il suo olio. Decorate infine con una grattugiata di bottarga e una di lime.