



FOCACCIA RISO VENERE e ROSSO

Impasto con MIX Riso Rosso

1 kg di Riso Rosso Mix Molini
Spigadoro
20 g sale
650 ml acqua/30 ml olio extra
20 g Lievito Naturale Molini
Spigadoro

TOPPING:

Burrata/Peperoncini piccanti
ciliegia ripieni di Tonno
Uova di lompo rosse/Germogli

Impasto con MIX Venere Nero

1 kg di Venere Nero Mix Molini
Spigadoro
20 g sale

Luca Antonucci



40 g olio evo/700 g acqua
20 g Lievito Naturale Molini
Spigadoro

TOPPING 1:

Ricotta di pecora/Cavolo cappuccio
rosso/Arancia/Alici sott'olio
Germogli

TOPPING 2:

Ricotta di pecora
Calamari al nero di seppia
Uova di lompo nere
Germogli

PREPARAZIONE

Per gli impasti: nella ciotola della planetaria mettete Riso Venere Mix (o Riso Rosso Mix) insieme al lievito naturale in polvere e fare ossigenare per 4 minuti. Aggiungere l'acqua, quindi il sale e l'olio poco alla volta. Lavorate con il gancio per far incordare bene l'impasto, occorreranno circa 10 minuti. Lasciare lievitare in massa per 24 ore circa, il giorno successivo spezzare delle porzioni necessarie e fare lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume. Trascorso tale tempo fate scivolare l'impasto su una teglia precedentemente unta con olio, allargate con le mani, coprite e fate lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore. Cuocete in forno a 300 gradi circa per 10 minuti.



Luca Antonucci,

*Maestro Arte bianca;

*talent della trasmissione "Margherita e le sue Sorelle",

Gambero Rosso Channel Sky Tv

GAMBERO ROSSO
