

Crostini con Toppings

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua: 350 c.c.

Levadura seca: 5 Gramos

Fagioli

Aceite De Oliva: c/n

Laurel: 1 Hoja

Porotos remojados 8 horas: 250 Gramos

Sal: c/n

Nduja

Nduja: 50 Gramos

Radiccio y anchoas

Anchoas: 4 Filetes

Aceto balsámico: c/n

Radiccio: 1/2 unidad

Ricota e higos

Aceite De Oliva: c/n

Higos: 2 Unidades

Sal: c/n

Harina 0000: 700 Gramos

Sal: 10 Gramos

Ajo: 1 Diente

Lardo en fetas finas: 50 Gramos

Romero, salvia o tomillo: 1 Rama

Aceite De Oliva: c/n

Perejil: c/n

Ricota: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Colocar la *harina* en un bol, hacer un hueco en el centro e incorporar la *levadura*.
- Agregar unas cucharadas de agua sobre la *levadura* y mezclar con los dedos hasta disolver.
- Dejar actuar 15 minutos y agregar sal en la corona de *harina*.
- Incorporar el agua restante de a poco, batiendo y levantando la masa hasta hidratar la *harina*.
- Cuando todo está bien mezclado y sin grumos, tapar la masa y dejarla descansar dos horas fuera de la heladera.
- Desgasificar, batiendo la masa levemente, taparla y dejar en reposo fuera de la heladera 30 minutos.
- Verter la masa sobre la mesada enharinada.
- De una vez, plegar uno de los lados de la masa sobre el otro, como si quisiéramos cerrar.
- Presionar con la palma de la mano el extremo que estamos cerrando.
- Tomar el pan suavemente desde abajo y colocarlo sobre una placa para horno cubierta con un poco de *harina*.
- Cocinar en horno a 250° C por 10 minutos.
- Bajar a 200° C y continuar cocinando 20 minutos más hasta que el pan esté dorado.
- Reservar.

Toppings

Fagioli

- En una *cacerola* cubrir los porotos con agua, incorporar el diente de *ajo*, el *laurel* y la ramita de hierbas.
- Llevar a hervor a fuego mediano y semitapados hasta que al probarlos estén cremosos (40 minutos).
- Salar y cocinar 2 minutos más.
- Colar, reservar una parte tapados y rociados con oliva y procesar 1/3 de la cantidad.
- Mezclar y reservar.

Radiccio y Anchoas

- Cortar el radiccio en juliana fina, condimentar con sal, oliva y unas gotas de basámico.
- Reservar.

Nduja

- Trabajar en un bowl con tenedor la nduja hasta formar una pasta.
- Reservar.

Ricota e Higos

- En un bowl *condimentar* la *ricota* con sal y aceite de oliva.
- Cortar los higos en rodajas y reservar.

Armado

- Untar con la pasta de porotos, picarle *romero* y agregarle una feta de *lardo* por encima.
- Acomodar sobre cada *rodaja* de pan un poco del radicchio condimentado y terminar con un filete de anchoas sobre cada uno y hojas de *perejil*.
- Esparcir un poco de nduja sobre cada *rodaja* de pan.
- Colocar en la base del pan *ricota* condimentada y por encima rodajas de *higo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crostini-con-nduja>