



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001662

Registrata in data 13 Ago 2017 alle ore 10:00

da **PAOLO MINEO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Bag ab (Bagheria in arabo)

Piatto che unisce la tradizione agroalimentare del territorio di Bagheria

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 Kg Farina di tumminia presidio slow food

300 ml acqua

10 g sale

5 g zucchero di canna

2 cucchiaini di olio evo

5 g lievito di birra fresco

Farcitura:

150 g pomodorini locali tagliati e puliti

30 g basilico locale

30 g menta locale

n. 6 gamberoni rossi di Aspra

150 g mollica di pane

origano

sale

pepe

50 g di mandorle e pinoli tostiti

Strumenti di cottura

Forno da pizza

Preparazione

In una piccola planetaria inserire gli ingredienti in quest'ordine: acqua, zucchero di canna, lievito di birra mescolare e successivamente aggiungere la farina e impastare. A fine impasto aggiungere sale e olio. Una volta pronto impasto dividere in panetti da 250 g l'uno e fare lievitare per 48 ore in frigo a 5°. Dopo la lievitazione stendere la base della pizza con un po' di farina bianca 00 e farcire con gli ingredienti in questo ordine: basilico, menta, pesto di mandorle e pinoli, gamberoni precedente passati nel pomodoro e impanati nella mollica condita con olio evo, sale, pepe e un po' di pesto di pinoli e mandorle; condire con una dadolata di pomodoro fresco a fine cottura della pizza.