



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001556

Registrata in data 20 Ago 2017 alle ore 11:08

da MASSIMO CANIGLIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Delizia

Ho fatto questa pizza gourmet con impasto alternativo alla liquirizia e aneto!!! Credo che sia una pazzia ma il riscontro con i clienti mi ha dato ragione... molto buono e impasto strepitoso e fresco.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto

1 litro d' acqua

1.575 g farina tipo 1

10 g lievito madre in polvere con germe di grano

85 g polvere liquirizia calabrese

25 g aneto in foglie

25 g sale

25 g olio extravergine

Farcitura

250 g di prosciutto cotto alla brace(mousse)

n. 2 uova (frittatina con asiago)

n. 2 pomodori ramato(a fette)

50 g asiago DOP

10 g prezzemolo

sale e pepe q.b.

20 g olio extravergine

Prodotti utilizzati

Farina Caputo tipo 1

Prosciutto cotto alla brace

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Metto la farina nella impastatrice e la faccio amalgamare insieme alla polvere di liquirizia e l' aneto, dopo ci aggiungo il lievito in polvere e faccio amalgamare bene il tutto per 5 minuti circa, dopo ci aggiungo l'acqua e mi tengo mezzo bicchiere da parte per dopo. Appena si comincia a vedere la massa aggiungo il sale e il bicchiere d' acqua che avevo messo da parte e finisco di impastare, alla fine aggiungo l' olio, stacco la macchina quando tutto l' olio è stato assorbito. Per la mousse prendo il prosciutto e lo frullo fino a creare una mousse con un po' di olio, dopo le uova vengono strapazzate con sale pepe e asiago e cotte per pochi minuti, il pomodoro ramato ben lavato viene affettato. Apertura del disco pizza, spennellata di olio extravergine d' oliva, infornare. Tutti gli ingredienti vengono adagiati sul disco della pizza dopo la cottura e poi viene tagliata a spicchi, disposta nel piatto. Buon appetito!

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Acqua Ferrarelle o vino rosato del Salento