



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001790

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 12:56

da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

DolciUnesco

Un dolce fatto partendo da un panetto della pizza con pezzetti della propria tavoletta di cioccolato preferita (che si scioglierà in cottura), spolverata di granella di pistacchi siciliani e di una semplice crema di ricotta e zucchero con il cornicione ripieno della stessa crema di ricotta, granella di pistacchi e canditi. All'uscita dal forno cosparsa di granella di pistacchi, in questo caso disposta a formare il tempio simbolo dell'Unesco con il tetto che vuol ricordare le forme del Vesuvio.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 panetto per la pizza di circa 300 g

50% farina Caputo Pizzeria

50% Caputo rossa

60% idratazione

1 g di lievito di birra fresco per kg di farina

31 g di sale per kg di farina

(puntata 9 ore a TA di circa 24°C e 14 ore in frigo; appretto 7 ore a TA di circa 24°C).

Farcitura

80 g di cioccolato in tavoletta

350 g di ricotta

Canditi a dadini q.b.

30 g di granella di pistacchi siciliani

n. 3 cucchiari di zucchero

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Pizzeria

Farina Caputo Rossa

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Stendere il panetto e disporre la ricotta amalgamata con lo zucchero lungo il bordo, mettere parte della granella di pistacchi e i canditi, quindi chiudere il composto per avere il cornicione ripieno. Disporre i pezzetti di cioccolato sul disco, spolverare con parte dei pistacchi e ricoprire con la ricotta amalgamata con lo zucchero. Infornare e all'uscita cospargere con la granella di pistacchi.