



**Ricetta N. RE001798**

**Registrata in data 18 Set 2017 alle ore 10:31**

**da MASSIMO DEL MESTRE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Fantasia mediterraneo

Una vera pizza che raccoglie i colori ed i sapori del mare e della terra.

Tempo di preparazione: 25 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt acqua

50 g sale fine

1 g lievito di birra fresco

1,400 kg farina tipo 1 macinata a pietra

200 g farina 00 00

260 g impasto per pizza

n. 1 patata viola

70 g di salmone fresco

n. 4 fiori di zucca

50 g di Parmigiano Reggiano

30 g di pesto di basilico

100 g di provola affumicata

20 g olio extra vergine d'oliva

n. 6 foglie di timo

### Prodotti utilizzati

Patata viola

Salmone fresco

Fiori di zucca

Parmigiano Reggiano

Pesto di basilico

Provola affumicata

Olio extra vergine d'oliva

Foglie di timo

### Strumenti di cottura

Una pentola per cuocere le patate, un coltello, una grattugia, un mix emissioni, 1 padella antiaderente, una pala per infornare diametro 33/33, un palino per girare diametro 25.

### Preparazione

Versare l'acqua a temperatura ambiente in un recipiente, sciogliere il lievito, iniziare a versare la farina tipo 1 a pioggia per farla ossigenare e aggiungere il sale, il restante della farina 00 e miscelare finché l'impasto non è compatto e liscio. A questo punto chiudere il recipiente con pellicola e fare riposare per circa 8 ore, in un reparto a temperatura ambiente a 26/28°, e dopo che l'impasto si è riposato fare una pallina da 260g e farla lievitare ancora circa 90 minuti e poi sarà pronto per fare il disco. Stendere il disco della pizza aggiungere le patate viole bollite mettere il salmone a fettine piccole

poi mettete i giri di zucca e la provola affumicata e infornare poi all'uscita del forno fate crostare il parmigiano in una patella antiaderente e spezzatelo sopra a pezzi aggiungendo per fine il pesto e le foglie di timo in ultimo un filo d'olio a crudo

**Vino consigliato**

Birra artigianale per pesce e verdure