MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001725
Registrata in data 19 Ago 2017 alle ore 20:17
da MATTIA DI GIOVANNANTONIO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

#fioreamodomio

Pizza con bordo con semi di papavero condita con bufala, fiori di zucca, pomodorini e semi di zucca tostati con zenzero e arancio.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1 kg Farina
700 g acqua
30 g olio
25 g sale
1,5 g lievito
Tostatura Semi di Zucca
Olio q.b.
zenzero q.b.
n. 3 fette d'arancio

Farcitura
n. 4 Fiori di Zucca
25 g Bufala
n. 6 Pomodorini
Semi di Papavero q.b.
Semi Di Zucca q.b.

Strumenti di cottura

Forno,Fornelli

Preparazione

Introdurre nell' impastatrice la farina e far ossigenare per 1 minuto, introdurre il lievito e 80% di acqua, un altro 20 % poco alla volta, passati 6 minuti introduciamo il sale e dopo 6 minuti l'olio e dopo altri 6 minuti spegniamo. Mettere l' impasto in un recipiente e depositarlo in frigo per 24 h (le ore variano rispetto al w che utilizziamo). Trascorse le 24 h tiriamo fuori e lasciamo a temperatura ambiente per 2/3 ore poi facciamo i panetti da 270 g circa e li lasciamo a temperatura ambiente per 3/4 ore prima dell' utilizzo. Prendere una padella metterla sul fuoco versare al suo interno l'olio far riscaldare poi introdurre lo zenzero, farlo dorare, prendere un' arancia e tagliarne 3 fette, mettiamole all'interno della padella e facciamo caramellare, inserire i semi di zucca, lasciare tostare per 1/2 minuti circa. Allarghiamo il panetto ungiamo il bordo e mettiamo i semi di papavero, la bufala e inforniamo a 1 minuto della fine della cottura inseriamo i fiori di zucca e ultimiamo la cottura, ultimata la cottura guarniamo con pomodorini e semi di zucca.

Vino consigliato

Vino Pecorino