



**Ricetta N. RE002027 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 23 Mag 2018 alle ore 09:47**

**da LUIGI ALUZZI**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Giamaica

Una pizza con impasto a base di farina e semi di canapa, condita con datterini gialli, spezie e filetti di acciuga.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Per 6 panetti da 300 g:

farina 1.025 g;

farina di canapa 65 g

semi di canapa 45 g

acqua 676 g

sale 34 g

lievito 2 g (per 15 ore di lievitazione a 16°)

Farcitura:

succo di datterino giallo con pimento della Giamaica (pepe garofanato) q.b.

olio evo q.b.;

provola 80 g;

datterini gialli interi n.10

5- 6 filetti di alici

pepe rosa q.b.

semi di canapa q.b.

foglie di basilico.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Per l'impasto: si fa un impasto con 860 g di farina, lievito, acqua e sale; si aggiunge la farina di canapa con i semi 65 g di farina di grano, e poi si chiude l'impasto con i restanti 100 g di farina. Lo staglio dopo 7 ore e si completa la lievitazione con altre 7-8 ore (impasto a mano).

Farcitura: si prepara prima il sughetto con il succo di pomodoro giallo ed il pimento della Giamaica che si stende sul fondo del disco di pasta. Poi si aggiungono olio, provola tagliata a listarelle, i pomodorini e inforniamo.

All'uscita si aggiungono le alici, il pepe rosa, i semi di canapa e le foglie di basilico.