



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001705

Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 08:56

da ANGELO GIAMMARINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La mia Terra

Una pizza dal sapore intenso che con i suoi profumi e sapori mi ricordano il mio amato Abruzzo.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

650 g farina 00
250 g farina macinata a pietra
100 g farina 7 cereali
1 g lievito di birra disidratato
25 g olio EVO
25 g sale
600 g acqua fredda

120 g mozzarella fior di latte leggermente appassita
0,3 g pistilli di zafferano fatti idratare in una tazzina di acqua tiepida per circa 20 minuti
n. 6 fette di pancetta di maiale dello spessore di circa 3 mm
30 g di scaglie di pecorino semi-stagionato
un pizzico di pepe (rosa, nero, verde)
olio EVO q.b.

Strumenti di cottura

Forno elettrico a mattone refrattario, temperatura di utilizzo 340°C

Preparazione

Setacciare e miscelare le farine con il lievito, inserire l'acqua un po' per volta fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, terminare l'impasto con l'aggiunta di sale e di olio EVO, lasciar riposare 10 minuti, fare dei panetti del peso di 250 g e mettere a lievitare in frigo per 72 h; una volta pronto, far tornare il panetto a circa 20°C quindi procediamo con la stesura.

Una volta steso mettiamo il fior di latte, con un cucchiaino facciamo scendere sulla pizza la salsa creata con i pistilli di zafferano, disponiamo le fette di pancetta e inforniamo fino a cottura perfetta. Appena fuori dal forno, mettiamo le scaglie di pecorino, pizzico di pepe, pistilli di zafferano e un filo di olio EVO

Vino consigliato

Vino Confronto della cantina Colle Frisio, Frisa CH, uve utilizzate: Montepulciano d'Abruzzo e Primitivo di Manduria