



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001680**

Registrata in data 19 Ago 2017 alle ore 21:37

da **BELLOCCHIO FRANCESCO**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pistacchiosa arrabbiata

Una pizza per i palati più difficili... un contrasto di sapori piccanti e dolci per una fusione originale.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

1 kg farina  
40 g parika dolce  
40 g peperoncino  
30 g sale  
600 g acqua  
lievito secco 1 g  
mascarpone 250 g  
n. 1 cucchiaio di crema di pistacchi  
10 g miele d'acacia  
20 g. pistacchi schiacciati  
Speck foresta nera 80 g

### Prodotti utilizzati

Farina Tipo 1 Molino Bongiovanni  
Speck foresta nera  
Mascarpone Galbani  
Crema di pistacchi Menù  
Mozzarella fiordilatte pugliese

### Strumenti di cottura

Forno a legna 450° oppure elettrico 360°

### Preparazione

Mettere la farina nell' impastatrice e far girare per circa 2 minuti insieme alla paprika e peperoncino in polvere, dopo di che aggiungere il lievito secco far girare per altri 2 minuti e dopo di che introdurre l'acqua piano piano per far sì che il nostro impasto incorpori ossigeno, arrivati a 15 minuti che avremmo messo quasi tutta la nostra acqua possiamo aggiungere il sale e far girare per altri 4 minuti all' ultimo unire l'olio a filo.  
Faccio riposare in massa per 20 minuti in modo che il glutine si rilassi e quindi l'impasto è pronto per essere suddiviso (stagliato) in palline di 250 g e lasciato crescere a temperatura controllata di 4° per altre 48 ore prima che l'impasto andrà in cottura. Una volta stesa la pasta basta farcirla e infornarla.

### Vino consigliato

Una buona birra artigianale