



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 cucchiaino 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