



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002362 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Lug 2018 alle ore 13:13

da LELE SCANDURRA (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Sempreverde

Una pizza farcita con vellutata di piselli, bocconcini di mozzarella di bufala, scaglie di "casacavaddu" infornate, prosciutto cotto affumicato siciliano, foglie di basilico... appunto Sempreverde.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

500 g di farina di grano tenero tipo 00

650 g di acqua

1 g di lievito

500 g farina di grano tenero tipo 1

30 g sale

Farcitura:

50 g di vellutata di piselli

100 g di bocconcini di mozzarella di bufala Iblea

30 g di scaglie di "Casacavaddu" infornate

50 g di prosciutto cotto affumicato siciliano

foglie di basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Metodo d'impasto indiretto autolisi: versare nell'impastatrice 500 grammi di farina e far areare il composto per 1 minuto, versare 500 grammi di acqua e dopo 6 minuti fermare l'impastatrice e far riposare per 6 ore. Dopo aggiungere 1 grammo di lievito e altri 100 grammi di acqua e 500 grammi di farina far girare l'impastatrice per due minuti, aggiungere il sale e 50 grammi di acqua far girare per altri 8 minuti totali. Prendere l'impasto e conservarlo ad una temperatura di 18° per 12 ore, dopo tirare fuori dal frigo l'impasto e formare i panetti quindi far riposare per altre 2 ore ad una temperatura di 24°. Per la preparazione ho steso il panetto sul banco da lavoro ed ho condito la pizza con vellutata di piselli, mozzarella di bufala e scaglie, ho infornato in un forno a legna ad una temperatura di 380° per 2 e 30 secondi ed in uscita l'ho completata con prosciutto cotto affumicato, foglie di basilico e al centro un bocconcino di mozzarellina di bufala.