



Ricetta N. RE001643

Registrata in data 20 Ago 2017 alle ore 12:01

da ESTEFANIA BOZ (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Friuli Venezia Giulia

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Supreme

Supreme é una pizza sostanziosa dedicata ai più golosi e affamati!

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

Farina integrale 1kg

Farina 00 300 g

Lievito liofilizzato 3 g

Acqua 1lt

Sale 40 g

Olio di semi di girasole 80 g

Farcitura:

Mozzarella 120 g

Salamino 20 g

Salsiccia 30 g

Peperoni 40 g

Cipolla 20 g

Olive 10 g

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto per la pizza a piacimento. Quello utilizzato da me é alternativo e funzionale in quanto integrale.

Nel mio caso l'impasto viene fatto in autolisi, cioè in due fasi.

Nella prima si mette solo la metà della farina totale con tutta l'acqua, si impasta, poi si lascia riposare una mezz'oretta e si aggiunge tutto il resto della farina, lievito, sale, olio. Lasciarlo maturare e lievitare il tempo necessario. Stendere la pasta, mettere una base di pomodoro fresco, mozzarella, salamino piccante, salsiccia fresca, olive, peperoni grigliati, cipolla di Tropea.

Vino consigliato

Birra blanche fresca!