



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001617

Registrata in data 02 Ago 2017 alle ore 10:18

da STEFANO CANOSCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Via Francigena

La dedico alla via Francigena... via dei pellegrini che passa e attraversa le zone del territorio dove ho la pizzeria. Per questo è presente il caviale di zafferano, il guanciale di cinta senese e il pecorino di Pienza.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

1kg di farina
25g di sale
30g di olio
60% idratazione
lievito madre

300 g di pasta per pizza (pallina)
olio EVO
caviale di zafferano 30 g
pecorino di Pienza 50 g
guanciale di cinta senese 100 g

Prodotti utilizzati

Mozzarella fior di latte
Guanciale di cinta senese
Caviale di zafferano
Pecorino di Pienza

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prendete la farina, aggiungete il lievito madre e l'acqua, impastate e dopo circa due minuti aggiungete il sale, continuate a impastare e dopo un minuto circa aggiungete l'olio, impastate fino ad aver ottenuto un impasto omogeneo e ben tirato. Mettete a riposo 10 minuti coperto con pellicola alimentare, preparate le palline e ponetele in appositi contenitori coperti, mettete in frigo a 4°. L'impasto è pronto dopo 3 g, ma può esser utilizzato anche il 4 e il 5 giorno. Stendere la pizza, guarnirla con la mozzarella e il guanciale precedentemente appena scottato, aggiungere pecorino e infornarla. All'uscita aggiungere il caviale di zafferano e pecorino.

Vino consigliato

Vino bianco fruttato o birra chiara