



**Ricetta N. RE002468 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 10:00**

**da JODY PARISE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Bassanese

Gustosa e allo stesso tempo leggera.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Fare la biga di lievito madre:

farina tipo 1 180 g

acqua 90 g

sale 1 g

lievito madre 30 g

Impasto

farina tipo 1 800 g

sale di Cervia 24 g

acqua 550 g

olio 30 g

la biga fatta precedentemente.

Farcitura

Pomodoro 50 g

Mozzarella fiordilatte 100 g

Asparagi bianchi di Bassano 100 g

Pomodorini marinati n. 8

Tarassaco 50 g

### Prodotti utilizzati

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, asparagi di Bassano, pomodorini marinati, tarassaco.

### Strumenti di cottura

Forno elettrico

### Preparazione

Per l'impasto fare la biga di lievito madre con 180 g di farina tipo 1, acqua 90 g, 1 g di sale e 30 g di lievito madre, impastare il tutto e lasciare a riposare 12 ore a 18°. Passato il tempo procedere con l'impasto mettendo 800 g di farina tipo 1, 24 g di sale di Cervia, 550 di acqua 30 g di olio e la biga fatta precedentemente. A impasto finito farlo puntare 30 minuti e poi formare le palline e farle lievitare. Poi stendere la pizza e mettere un cucchiaino di pomodoro, mozzarella fiordilatte, asparagi tagliati a metà, otto pomodorini datterino marinati e il tarassaco precedentemente sbollentato e insaporito.