



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003030 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Lug 2019 alle ore 17:57

da JOHNNY DI FRANCESCO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Bellezza dell' Oceania

Sapori contrastanti tutti della terra più lontana del mondo... l' Australia

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina 00 w320 (Le 5 stagioni)

600 ml Acqua (per kg di farina)

30 g Sale (per Kg di farina)

2 g Lievito di birra

Kale (foglie di cavollo riccio):

300 g Kale

5 g Pinoli

20 g Olive nere di Gaeta

20 g Olio extravergine di olia Dop

1 Aglio (privato dell'anima)

Spicchio

1 Cucchiaino di sale

Strumenti di cottura

Forno a legna (per la cottura della pizza)

Forno elettrico (per la cottura dei pomodorini)

Fornelli (per la cottura delle verdure)

Preparazione

Per l'impasto utilizzare l'acqua e sciogliere il sale quindi aggiungere il 20% della farina e una volta fatto il mix sciogliere il lievito e buttare a pioggia il resto della farina e impastare fino ad avere una consistenza non appiccicosa nè dura .

Far riposare l'impasto per 20 minuti dopo di che fare le palline di 250 g e farle lievitare per circa 12 ore .

Per preparare le kale: far bollire l'acqua versare le kale cucinarle per circa 8 minuti. Dopo privarle dell'acqua e prendere una padella con olio bollente aglio e pinoli versare le kale e le olive e saltarle per almeno 5 minuti .

Pomodorini ai tre colori: tagliare i pomodori a metà, aggiungere un pizzico di sale, un po' di zucchero e un po' di timo e un filo di olio.

Vino consigliato

vino rosso Cabernet Sauvignon