



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001788

Registrata in data 10 Set 2017 alle ore 16:00

da **MARCO CASALI**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Black Veg

Una pizza vegana dal gusto particolarmente coinciso, dato dal mix di carpacci vegani da me creato.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 lt acqua

1,8 Kg farina prodotto semilavorato con farina tipo 1 con aggiunta di segale, orzo, avena, sesamo, lino e germe di grano tostato

2 g lievito

50 g sale

50 g olio EVO

Farcitura:

150 g mix carpacci vegani

50 g carote

50 g zucchine

30 g fiori di misticanza

200 g pesto di rucola

50 gr olio EVO

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Setacciare la farina, inserire il lievito, aggiungere acqua e a impasto quasi ultimato aggiungere sale e per terminare l'olio. Far lievitare 48 ore (44 ore a t.c., 4 ore a t.a.). Stendere una pallina da 280 g e infornarla. A cottura ultimata farcire con pesto di rucola, aggiungere i carpacci tagliati molto sottili e precedentemente marinati e i restanti ingredienti.

Vino consigliato

Birra al kamut