



Ricetta N. RE000655

Registrata in data 07 Lug 2016 alle ore 13:00

da FRANCESCO AMATO

## Bronte

Ho voluto dedicare questa pizza al piccolo paesino ai piedi dell'Etna per omaggiare la mia terra ed una delle sue eccellenze gastronomiche: il famoso pistacchio di Bronte.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

Acqua 1 lt

Farina 00 1.700-1.800 g

sale 50 g

lievito 0,7

Farcitura

Per la mousse: ricotta di pecora, pecorino, sale e pepe q.b

n.6-7 olive verdi

provola campana 100 g

granella di pistacchio di Bronte 60 g

### Preparazione

Mettere nell'impastatrice l'acqua, sale e lievito e aggiungere la farina e impastare 15 minuti. Lasciare riposare 20 minuti.

Poi si procede allo staglio dei panetti e si fa riposare 8-10 ore a t.a. e altre 14 h a t.c.

Stendere il disco e farcire con la mousse di ricotta di pecora, poi olio biologico, provola e olive verdi.

Infornare e all'uscita aggiungere la granella di pistacchio. Ultimo giro in forno e la pizza è pronta da servire!