MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001754
Registrata in data 04 Set 2017 alle ore 12:16
da GIANFRANCO MARINI

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Sardegna
Piatto tipico della stagione: Primavera
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cala Mariolu

Pizza bianca con impasto al mirto sardo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

PER L'IMPASTO :
1 kg di farina 00 Caputo blu
600 cl acqua
35 g bacche di mirto
30 g sale maldon smocked salt
n. 1 cucchiaio d' olio extravergine
una noce di burro

PER LA PIZZA:
n. 8 pomodorini datterini saltati in padella con aglio, olio e basilico
n. 1 mozzarella di bufala campana da circa 150/200 g
n. 10 fette di controfiletto di suino
Pistacchi q.b. per decorare

Prodotti utilizzati

LA GENUINA PLOAGHE
FARINA CAPUTO

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Per l'impasto: versare in impastatrice l' acqua e il sale, mescolare bene a mano fino a che non si scioglie bene. Proseguire versando buona parte della farina e procedere mescolando a macchina fino a che non si forma una sorta di crema. Quindi aggiungere il lievito e il resto della farina e le bacche del mirto precedentemente pestate. Procedere con la normale procedura di impasto. Mettere in frigo per ore.Dopo questo passaggio fate riscaldare (lavorando con le mani) la pasta, quindi procedere facendo panetti da 260 g circa, quindi attendere la lievitazione. Una volta pronto l'impasto procedere spianando la pizza senza toccare i bordi creando così un bel cornicione. Mettete soltanto sale olio e infornare, una volta pronta mettere volgarmente la mozzarella di bufala stracciata, i pomodorini e il controfiletto arricciato, decorate con pistacchi e foglie di mirto a piacere.

Vino consigliato

Birra artigianale Barley Friska di Maracalagonis(CA)