



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001644

Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 09:47

da ESTEFANIA BOZ (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Friuli Venezia Giulia

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Casa Mia

Casa mia é una pizza speciale, fatta con le verdure fresche del mio orto.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

Farina integrale 1kg

Farina 00 300 g

Lievito liofilizzato 3 g

Acqua 1 lt

Sale 40 g

Olio di semi di girasole 80 g

Farcitura:

Crema di zucchine: 100 g

Pancetta stufata: 150 g

Melanzane grigliate: 90 g

Ricotta fresca: 100 g

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto per la pizza a piacimento. Quello utilizzato da me è alternativo e funzionale in quanto integrale.

Nel mio caso l'impasto viene fatto in autolisi, cioè in due fasi.

Nella prima si mette solo la metà della farina totale con tutta l'acqua, si impasta, poi si lascia riposare una mezz'oretta e si aggiunge tutto il resto della farina, lievito, sale, olio.

Stendere la pizza, spalmare una crema di zucchine su tutta la pizza, disporre la pancetta tagliata preferibilmente molto sottile in modo che diventi croccante in forno, melanzane grigliate e infine la ricotta.