



Ricetta N. RE001813

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 17:53

da MANUEL PILO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sardegna

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Ceciata

Pizza con impasto a base di farina di Kamut

Tempo di preparazione: 17 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Per l'impasto

- 100 g di farina Kamut
- 60 g di farina Tipo 1
- 100 g di acqua
- 5 g di sale
- 0,07 di lievito compresso
- 5 g di Olio EVO

Per la farcitura

- 80 g di pomodoro pelato (passato al basilico)
- 80 g di mozzarella artigianale
- 100 g di Ceci
- Finocchietto selvatico q.b.
- 80 g di guanciale di Desulo

### Prodotti utilizzati

- Farina Kamut Bio Favero
- Farina Tipo 1 Strapizza Mulino Perteghella
- Ceci secchi
- Finocchietto selvatico (nostrano)
- Guanciale Rovajo di Desulo
- Aromi freschi
- Curcuma
- Olio Evo

### Preparazione

La pasta viene preparata con un impasto indiretto in impastatrice a spirale solo con farina di Tipo1. Viene messo in frigo per 24 ore e rimpastato successivamente con la farina di Kamut e acqua. Lievita per altre 6 ore prima del suo utilizzo. Per la preparazione ammolliamo i ceci con acqua salata per circa 12 ore per poi lessargli insieme agli aromi (alloro, semi di finocchietto e rosmarino).

Procediamo alla stesura di una pizza Margherita leggermente spolverata con la curcuma. Aggiungiamo successivamente tutti i nostri ingredienti prima di infornare (Guanciale, finocchietti spezzettati e ceci) e inforniamo per poco meno di 2 minuti

### Vino consigliato

Vino Mamuthone della Cantina Puggioni