



Ricetta N. RE002225 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Giu 2018 alle ore 11:21

da ANDREA COZZOLINO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Celeste pizza

Una pizza con un impasto speciale, a base di acqua di mare.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg di farina Caputo blu

2 g di lievito secco

700 ml di acqua

25 g di sale marino

Farcitura:

150 g di ricotta

150 g di gamberi

80 g di pomodoro

50 g di pomodorini

50 g pistacchio macinato

20 g Parmigiano Reggiano

Prodotti utilizzati

Farina Caputo blu, Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Mettere il 1 kg di farina nell'impastatrice.

Farla girare per circa 3 minuti con la prima velocità aggiungendo anche il lievito secco,

Dopo di che, aggiungere l'acqua piano piano e dopo circa 12 minuti, mettere la seconda velocità e aggiungere la restante parte di acqua (in circa 4/5 minuti), quindi aggiungere il sale e far girare per altri 2 minuti.

L'impasto a quel punto dovrebbe essere pronto per essere messo in massa in un contenitore coperto, evitando che entri aria per circa 12 ore a temperatura controllata (circa 16/18 °); dopo di che formare i panetti della pizza di circa 260 grammi, lasciare lievitare per altre 6 ore a 16/18° e l'impasto sarà pronto per il condimento di questa meravigliosa pizza.

Farcire il cornicione con ricotta e pistacchio.

Condire al centro con salsa di pomodoro aromatizzato, con gamberi e pistacchio e per finire pomodorini gamberi basilico e parmigiano.