



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001849

Registrata in data 04 Dic 2017 alle ore 09:45

da ALESSANDRO LOCCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Cleopatra

Pizza con impasto aromatizzato alla liquirizia. Farcito con fiordilatte, crema di zucca, pancetta croccante e polvere di caffè.

Tempo di preparazione: 8 minuti

Ingredienti per 7 persone

Farina 1 kg. 320W (80% 00 e 20% tipo1)
2 g lievito di birra
25 g sale
620/630 g acqua aromatizzata alla liquirizia

Per la Crema di zucca:

500 g di zucca precedentemente pulita, affettata.
70-80 g di Parmigiano Reggiano
8-10 amaretti (a seconda del gusto personale)
noce moscata q.b.
sale q.b.

Per la farcia della pizza in ordine:

100/120 g purea di zucca per un disco di pizza 33 cm
80/100 g fior di latte ditta La Sorrentina tagliata a julienne
Pancetta croccante arrotolata leggermente pepata del salumificio Negrini 5-6 fette circa 50 g
2 g polvere di caffè (fuori cottura)

Prodotti utilizzati

Crema di zucca precedentemente preparata, in mancanza crema di zucca (Demetra).
Mozzarella fiordilatte ditta La Sorrentina.
Pancetta arrotolata salumificio Negrini
Polvere di caffè.

Strumenti di cottura

Forno a Legna / Gas

Preparazione

Per l'impasto si può eseguire una poolish (pre impasto) con farina, acqua aromatizzata precedentemente con liquirizia, lievito. Passate le ore di fermentazione finire l'impasto aggiungendo gli altri ingredienti. Oppure optare per un impasto con autolisi.

Per la crema di zucca: pulire circa 500 g di zucca, affettarla e metterla a 200° per 10 minuti in forno ventilato (220° per 20 minuti se statico). Si passa poi con lo schiacciapastate e si aggiunge 70/80 g di Parmigiano Reggiano e secondo il gusto personale 8-10 amaretti polverizzati con un cutter o mixer, poi noce moscata e sale q.b.

Per la farcitura: stendere il panetto da 250 g spalmare la crema di zucca, poi il fiordilatte e la pancetta arrotolata. Cuocere e all'uscita una spolverata con polvere di caffè.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Birra Adrien Brower 5%vol. Birra scura dissetante ad alta fermentazione. Gusto morbido e vellutato con leggeri accenti di luppolo e frutta.