



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001666**

**Registrata in data 02 Ago 2017 alle ore 13:43**

**da ANDREA COZZOLINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Crema di patata viola e polpo alla griglia

Da Melbourne una pizza dal sapore deciso

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg di Farina tipo 1  
100 g di cuore di cereali  
3 g di lievito secco  
800 g di acqua  
20 g di sale

Farcitura

280 g di patata viola  
200 g polpo  
Un pizzico di sale  
olio q.b.  
pepe nero q.b.  
un ciuffo di micro erbe

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Mettere le 2 farine nell' impastatrice e far girare per circa 2 minuti alla prima velocità per far sì che le 2 farine si miscelino bene, dopo di che aggiungere il lievito secco far girare per altri 2 minuti e dopo di che introdurre l'acqua piano piano per far sì che il nostro impasto incorpori ossigeno arrivati a 15 minuti che avremmo messo quasi tutta la nostra acqua possiamo aggiungere il sale e far girare per altri 4 minuti dopo di che il nostro impasto dovrebbe essere pronto. Lo lascio 4 ore a temperatura controllata a 18° e poi dopo di che lo metto in frigo a 4° per 48 ore per far sì che abbiamo una buona maturazione e gli zuccheri si sono scomposti a livello che a me piace per far sì che la pizza abbia la sua fragranza colore e croccantezza da me desiderato, dopo l'impasto è pronto per essere suddiviso (stagliato) in palline di 260 g e lasciato crescere a temperatura controllata di 18° per altre 6 ore prima che l'impasto andrà in cottura che preferisco cucinare in un forno elettrico con 2 differenti cotture che saranno effettuate con prima una cottura ad una temperatura più elevata e poi in una cottura più bassa il motivo per cui lo faccio questo è avere una pizza bella alveolata. Una volta stesa la pasta basta farcirla e infornarla.