



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001667**

**Registrata in data 07 Ago 2017 alle ore 19:57**

**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 piselli, gambero e pancetta

Una delle specialità nelle mie pizzerie di Melbourne

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

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

Farcitura:

200 g di crema di piselli  
360 g di gamberoni  
un pizzico di sale  
olio q.b.  
10 g di perle di balsamico

### 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 lo metto in frigo a 4° per 48 ore per far sì che abbiamo una buona maturazione e gli zuccheri si sono scomposti al giusto livello che a me piace per far sì che la pizza abbia la sua fragranza, colore e croccantezza da me desiderato, dopo l'impasto e pronto per essere suddiviso (stagliato) in palline di 260 grammi e lasciato crescere a temperatura controllata di 18° per altre 6 ore prima che l'impasto andrà in cottura. 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 per avere una pizza bella alveolata. Una volta stesa la pasta basta farcirla e infornarla.