



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001640

Registrata in data 03 Ago 2017 alle ore 16:43

da EMILIO VATTIMO (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Daytona

Pizza DAYTONA è una pizza celebrativa realizzata in occasione della finale Mondiale Ferrari Challenge di Daytona (USA)

Tempo di preparazione: 12 minuti

Ingredienti per 1 persone

impasto:

Farina di Kamut 300 g

Acqua 170 ml

Lievito compresso fresco 0,4 g

Olio EVO 56 g

Sale marino 5 g

Farcitura:

120 g polpa di pomodoro condita con sale, olio e basilico

Formaggio Asiago n. 8 rettangoli da 10 g

Soppressata Calabrese DOP n. 8 fette da 8 g

n. 5 olive nere denocciolate

n. 4 pomodorini ciliegino rossi

n. 4 pomodorini gialli

n. 1 rametto di basilico con 4 foglie.

Prodotti utilizzati

Farina di Kamut

Lievito compresso fresco

Olive nere denocciolate

Formaggio Asiago

Soppressata Calabrese DOP

Strumenti di cottura

Forno Elettrico

Preparazione

Stendere la pallina pizza lievitata e maturata per un diametro di 32 cm, condire con la polpa di pomodoro ed infornare a 330° per 4/5 minuti, all'uscita condire la pizza con i rettangoli di Asiago disponendoli a raggi, poi formare dei coni con la soppressata e sistemare a raggi a fianco del formaggio, posizionare le 5 olive al centro della pizza all'estremità del formaggio e del salame, tagliare i pomodorini e sistemare i rossi alla estremità vicino al bordo del formaggio e i gialli all'estremità al centro sempre del formaggio Asiago, mettere un rametto di basilico in una estremità.