



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001566**

**Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 11:40**

**da BELLOCCHIO FRANCESCO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Dea

Impasto alternativo alle erbe timo, maggiorana, salvia, rosmarino accompagnato da mozzarella fiordilatte, crema di patate allo zafferano, bacon, pepe nero e caciocavallo.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

impasto Alternativo alle erbe dose per 6/7 pizze da 240 g

Prima fase d'impasto

1 kg di Farina tipo 1 macinata a pietra

4 g di timo

4 g di salvia

4 g di rosmarino

4 g di maggiorana (tutte secche)

1 l d'acqua

Seconda fase d'impasto:

1 kg di farina

50 g. sale rosa Himalaya

200 g acqua

4 g lievito secco

60 g di olio evo

Farcitura

n. 2 patate lesse

n.1 bustina di zafferano

n. 4 fette di pancetta bacon

100 g mozzarella fiordilatte

50 g. caciocavallo grattugiato

un pizzico di pepe nero.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto Alternativo alle erbe

Tecnica Autolisi dose per 6/7 pizze da 240 g procedimento prima fase d'impasto mettere 1 kg di Farina tipo 1 macinata a pietra nell'impastatrice aggiungere timo, salvia rosmarino e maggiorana tutte secche. Far ossigenare la farina per circa 3 minuti nell' impastatrice e aggiungere il litro d'acqua a filo fino a raggiungere una pastella per un max di 20 minuti.

Spegnere l'impastatrice coprirla con uno straccio asciutto per 24 ore .

Seconda fase d'impasto: aggiungere 1 kg di farina, 50 g di sale rosa e fare girare l'impastatrice a seconda velocità ed aggiungere 200 g di acqua a filo e dopo aggiungere 4 g lievito secco. Proseguire fino ad avere un impasto omogeneo dopo di che aggiungere 60 g di olio evo. Togliere l'impasto ed aspettare una decina di minuti , procedere con lo staglio delle palline con pezzatura di 240 g e mettere in o.c. "ossigenazione controllata" e dopo mettere subito a t.c. a 4° per

36/48 ore.

Stendere la pizza sul marmo, spalmare la crema di patate allo zafferano, mettere la mozzarella fiordilatte, aggiungere le 4 fette di bacon ed il pizzico di pepe nero, far cuocere per circa 3 minuti nel forno a legna, sfornare la pizza ed aggiungere il caciocavallo a scaglie. Servire calda.

**Vino consigliato**

Birra Wizen