



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001646

Registrata in data 31 Lug 2017 alle ore 18:27

da MARCO SODDU (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Delizia estiva

Pizza ispirata dai clienti, leggera e gustosa

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1700 g di farina(850 tipo 00, 850 integrale in autolisi)

1 lt acqua

50 g di sale

1 g lievito fresco

Per la farcitura:

125 g bufala

n. 4/5 fiori di zucca

60 g mascarpone aromatizzato allo zafferano

n. 4/5 fette guanciale

mandorle tostate q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto con il metodo dell'autolisi, lasciarlo lievitare/maturare almeno 24 ore tra temperatura ambiente e temperatura controllata. Stendere il panetto da 250 g, farcire con bufala, olio evo e fiori di zucca prima di metterla in cottura. Lavorare il mascarpone con lo zafferano e tostare le mandorle da aggiungere a fine cottura insieme al guanciale.

Vino consigliato

Birra Ichnusa