



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002447 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Ago 2018 alle ore 10:32

da PASQUALE CHIRICO

Livello di difficoltà: Facile

Eclissi

Questa pizza si chiama eclissi perchè è nata durante la sera dell'eclissi di Luna ed è farcita con crema di pistacchio di Bronte, mozzarella, stracciatella pugliese, mortadella su un letto di rucola.

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 0 persone

Per l'impasto:

Farina 00 1 kg

600 g acqua

30 g sale

2 g lievito

Un panetto da 260 g

Per la farcitura:

n. 2 cucchiari crema di pistacchio di Bronte

50 g mozzarella

n. 2 cucchiari stracciatella pugliese

n. 3 fette mortadella

rucola q.b.

Granella di pistacchio di Bronte

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Rossa, Caputo tipo 1 impasto napoletano

Preparazione

Impasto diretto maturazione 24-48 ore in frigo +4°, acqua 60% idratazione, non uso l'olio ma solo alla fine dell' impasto. La mia pizza è un impasto napoletano cosiddetto alternativo subisce una cottura con una gradazione minore dei 400°. Stendo la pizza il disco di 260 g poi spalmo la crema di pistacchio di Bronte con ricotta fresca come base, poi 50 g di mozzarella e un cucchiario di stracciatella pugliese; a fine cottura viene tagliata in 8 spicchi e disporre a stella un po' di rucola, tre fette di mortadella e granella di pistacchio.