



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001650

Registrata in data 01 Ago 2017 alle ore 16:26

da EMILIO VATTIMO (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Emozioni

Pizza Dessert con impasto alternativo aromatizzato alla vaniglia.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Farina di grano tenero "0" 150 g

farina di riso 100 g

amido di mais 100 g

fecola di patata 50 g

acqua 220 ml

lievito fresco compresso 0,6 g

sale marino 6 g

zucchero di canna 30 g

Nutty al pistacchio 50 g

mascarpone 100 g

topping al cioccolato q.b.

Prodotti utilizzati

Farina di tipo 0 di grano tenero

Topping al cioccolato.

Strumenti di cottura

Forno elettrico

Preparazione

Stendere la pallina di pizza lievitata e maturata per un diametro di 32 cm, per renderla omogenea possiamo utilizzare il mattarello, visto che stiamo realizzando un dessert non ci curiamo degli alveoli e dei bordi, più è omogenea meglio è. Facciamo 16 tagli sui bordi per creare la decorazione a sole, chiudiamo i tagli e formiamo i raggi, bucare il disco con un buca sfoglia e coprire la pizza con zucchero di canna, infornare per 3/4 minuti a 330°, poi far raffreddare la pizza per alcuni minuti, farcire con la crema preparata a base di Nutty al pistacchio (50 g) e di mascarpone (100 g) amalgamati in modo omogeneo, tagliare la pizza e poi chiudere i tagli in superficie con la stessa crema affinché la pizza sembri intera, decorare con il topping.