



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001695

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 11:26

da **MARIANNA IAQUINTO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Esoticpizza senza glutine

Una pizza golosa con cacao nell'impasto e un sottile strato di panna, farcita con cioccolato bianco, amarena, frutta fresca e zucchero a velo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Acqua 190 g
Cacao amaro 10 g
Farina 250 g
Olio 5 g
Sale 10 g
Lievito madre (criscito) 10 g

Panna 10 g
Cioccolato bianco fuso 100 g
Sciroppo di amarena 100 g
Frutta fresca
Zucchero a velo q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Unire farina e cacao e tenere da parte, mettere in una terrina l'acqua il lievito madre e stemperare, unire la farina e a metà impasto aggiungere il sale, ultimare l'impasto e lasciar riposare due ore coperto da un canovaccio umido. Passate le due ore si passa alla spogliatura dei panetti mettendoli in una cassetta ben coperta (Per evitare che si formi la crosta) e lasciare lievitare per almeno 8/ 10 a temperatura ambiente oppure 24/ 36 a temperatura controllata a 4* gradi nella cella. Al momento della stesura riportare i panetto a temperatura ambiente almeno 4 ore prima di essere usate per la farcitura affinché la sua temperatura sia intorno ai 27/ 28° e iniziare la stesura ponendo su essa uno strato di panna per avere la base morbida e metterla nel forno, all'uscita dal forno ultimare con cioccolato bianco, sciroppo di amarena, frutta e zucchero a velo.