



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001618

Registrata in data 24 Lug 2017 alle ore 15:05

da STEFANO CANOSCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

"Fidanzamento toscano- calabrese:lo & Rita"

Questa pizza la dedico alla mia fidanzata e all'Unione di due terre magiche d'Italia... la Toscana e la Calabria. La Toscana (io) con la Soppressata di cinta senese e il favoloso olio EVO, la Calabria (lei) con la 'nduja e le melanzane... e vissero felici e contenti!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persona

1kg di farina
25g di sale
30g di olio
60% idratazione
lievito madre
80 g Mozzarella
100 g melanzane grigliate
40 g nduja calabrese
80 g soppressata di cinta senese
50 g passata di pomodoro
olio evo (qb)

Prodotti utilizzati

Olio EVO (produzione propria)
Melanzane azienda agricola Suvera bio
Mozzarella Casaeificio Iovine
'Nduja calabrese di macelleria calabrese
Pomodoro Mutti)
Soppressata di cinta senese azienda agricola Tognetti

Strumenti di cottura

Forno a legna , griglia

Preparazione

Prendete la farina, aggiungete il lievito madre e l'acqua, impastate e dopo circa due minuti aggiungete il sale, continuate a impastare e dopo un minuto circa aggiungete l'olio, impastate fino ad aver ottenuto un impasto omogeneo e ben tirato. Mettete a riposo 10 min coperto con pellicola alimentare, preparate le palline e ponetele in appositi contenitori coperti, mettete in frigo a 4°. L'impasto è pronto dopo 3 g, ma può esser utilizzato anche il 4 e il 5 giorno. Grigliate le melanzane, preparate l'impasto, stendete la pallina, mettete il pomodoro, le melanzane e spennellatela di 'nduja, aggiungete mozzarella e soppressata di cinta e poi infornate.

Vino consigliato

Vino rosso Sangiovese in purezza o Sirah in purezza o Ciró.
Birra rossa artigianale