



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002427 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Lug 2018 alle ore 09:24

da GIAMPIERO GALIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Fior di Pizza

Una pizza bella e buona che esalta i sapori della terra e dell'estate. Fiori di zucca ripieni alla philadelphia con acciughe e capperi. Una rosellina di prosciutto centrale e crumble di taralli. Da provare!

Tempo di preparazione: 7 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto cereali e curcuma:

700 g di farina di grano 0

300 g di farina multicereali

550 g di acqua

1 g lievito di birra

30 g olio E.V.O.

25 g sale fino

7 g di curcuma macinata

una spolverata di pepe nero.

Farcitura:

130 g di mozzarella fiordilatte

n. 4 fiori di zucca

philadelphia q.b.

pomodorini ciliegino q.b.

prosciutto crudo q.b.

n. 4 taralli

n.3 acciughe

capperi q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Attivare i principi attivi della curcuma mescolandola in un bicchiere con l'olio E.V.O. e la spolverata di pepe nero.

Impastare le farine con l'acqua e lievito, aggiungere dopo qualche minuto il sale e il preparato alla curcuma e continuare per 10 minuti a impastare rendendo l'impasto uniforme ed elastico. Far riposare l'impasto per 30 minuti, dopodiché fare dei panetti di 220 g e farli lievitare per 20 ore. Stendere la pizza, cospargere con mozzarella tagliata a cubetti e pomodorini a spicchi. Adagiare al centro della pizza 4 fiori di zucca ripieni di philadelphia, capperi e acciughe. Cuocere in forno e, a fine cottura, adagiare al centro una rosa di prosciutto crudo ripiena al philadelphia.

Cospargere il tutto con crumble di taralli (taralli sbriciolati grossolanamente). Buon Appetito!