



Ricetta N. RE001601

Registrata in data 20 Lug 2017 alle ore 16:43

da **GUELI NICOLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fioretto

Pizza di primavera che annuncia l'inizio della primavera con l'arrivo di fiori di zucca, pomodori gialli engorged di sole e la mozzarella di bufala con un gusto unico accompagnato da prosciutto di Parma e pomodori secchi.

Tempo di preparazione: 48 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto con 30% di biga
1 kg di farina T 00
440 ml di acqua
6 g di lievito fresco (12 ore di riposo a temperatura ambiente)
pasta con 3 kg di farina T 00
1,9 l di acqua
3 g di lievito
100 g di sale
30% di biga.

Farcitura

salsa di pomodori gialli 90 g
n. 4 fiori di zucca
80 g di mozzarella di bufala campana
piccole palline di mozzarella q.b.
n. 1 fetta di prosciutto di Parma
n. 5 pomodori secchi.

Prodotti utilizzati

Mozzarella di bufala campana
Prosciutto di Parma

Strumenti di cottura

Petrin e forno a legna

Preparazione

Preparazione della biga con 1 kg di farina, 440 ml di acqua e 6 g di lievito fresco (12 ore di riposo a temperatura ambiente), poi preparare la pasta con 3 kg di farina T00, 1,9 l di acqua, 3 g di lievito, 100 g di sale e aggiungo 30% di biga. 36 ore di riposo temperatura 4° per 25 pizze.

Stendere la pasta di pizza, mettere la mozzarella, la salsa di pomodoro giallo e i fiori di zucca infornare. Dopo la cottura mettere i pomodori secchi tra il fiore di zucca il prosciutto da Parma al centro e le palline di mozzarella pepate e salate.