



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001570**

**Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 14:58**

**da ANGELO GIAMMARINO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Fresca in estate

Ho pensato questa pizza dai sapori semplici e genuini per rendere fresche le serate d'estate.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

650 g farina 00

250 g farina integrale a pietra

100 g farina ai 7 cereali

600 g acqua

0,5 g lievito di birra disidratato

25 g sale

25 g olio extravergine di oliva.

Farcitura:

100 g fior di latte fresco,

30 g di rucola selvatica,

n. 2 fette di formaggio primo sale spessore di circa 0,5 cm (da tagliare in 3 per ogni fetta, 6 listelli totali)

n. 6 pomodorini datterini tagliati in 4 spicchi

una manciata di pinoli tostati

filo di olio evo

qualche scaglia di Parmigiano Reggiano

### Prodotti utilizzati

Mozzarella fior di latte di Tornareccio (CH)

Rucola selvatica a foglia grande

Formaggio primo sale di Castel Frentano (CH)

Pomodorino ciliegino di Sperlonga (LT)

Pinoli tostati

Parmigiano reggiano DOP 24 mesi

Olio EVO Ursini di Fossacesia (CH)

### Strumenti di cottura

Forno elettrico a mattoni refrattari

### Preparazione

Per l'impasto: miscelare le farine e il lievito, aggiungere l'acqua un po' per volta fino al totale assorbimento, aggiungere il sale e l'olio. Lasciar riposare la pasta per circa un'ora, formare dei panetti da 250 g, far riposare per altri 30 minuti, riporre in cella di lievitazione a 3° per 72 h. Prima di stendere il panetto lasciare riposare a temperatura ambiente per qualche ora, procedere con la stesura, condire con mozzarella fior di latte fresca ed infornare a 350° fino a perfetta cottura. Una volta pronta la base, condire con rucola fresca, fette di formaggio primo sale, pomodorini ciliegino, pinoli tostati, scaglie di parmigiano reggiano e olio EVO.

**Vino consigliato**

birra CLUVIAE del birrificio Maiella di Pretoro(CH)