



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001825

Registrata in data 04 Ott 2017 alle ore 14:00

da **BELLOCCHIO FRANCESCO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Il dipinto di una Pizza

Una pizza che ho creato personalmente, pensando a comporre un quadro perchè anche l'occhio vuole la sua parte, e poi dei buoni ingredienti la completano.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg farina tipo 1

2 g di lievito secco

630 g acqua

25 g sale

30 g olio evo

Farcitura

n. 4 gambero rosso di Mazara

n. 1 zuccina fresca per fare un buon pesto

n. 3 foglie di basilico

n. 10 pinoli

sale rosa dell' Himalaja

n. 4 pomodorini rossi del piennolo

n. 1 melanzana

n. 1 burrata pugliese

glassa di aceto balsamico di Modena

granella di pistacchio di Bronte

un pizzico paprika dolce

un pizzico peperoncino

Prodotti utilizzati

Gambero rosso di Mazara

Zucchine fresche per fare un buon pesto

Sale rosa dell' Himalaja

Pomodorini rossi del piennolo

Burrata pugliese

Glassa di aceto balsamico di Modena

Granella di pistacchio di Bronte

Strumenti di cottura

Forno a legna o gas

Preparazione

Per l'impasto:

In acqua fredda sciogliere il lievito di birra e inserire gradualmente il 50% della farina.

Far girare per 7 minuti.

Aggiungere la restante 50% di farina e il sale rosa dell' Himalaya, dopo altri 5 minuti aggiungete l'olio extra vergine di oliva a filo. Togliere l'impasto e riporlo in un contenitore con coperchio e lasciarlo riposare per circa 1 ora quindi riporlo in frigo a t.c. per 24 ore.

Fare lo staglio delle palline a 240 grammi e lasciar riposare per altre 24 ore a t.c. 4° negli appositi contenitori.

Tirare fuori dal frigo l'impasto ed aspettare che la sua temperatura sia di 20°. Stendere il disco di pizza e condirlo.

Vino consigliato

Un buon Arneis bianchè di Ceretto