MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001627
Registrata in data 27 Lug 2017 alle ore 09:03
da ENZO DE PAOLIS

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La carciofina

Una pizza dal gusto molto intenso.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto
blend di farina Caputo 0 e 00 1 kg
670 ml di acqua
1 g lievito
33 g sale fino

Farcitura
80 g crema di carciofi
80 g fior di latte Agerola
70 g capocollo
scaglie di grana
olio bio
basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: blend di farina caputo 0 e 00, 36 ore tra lievitazione e maturazione. Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere la farina a pioggia, poi il sale a chiusura dell'impasto. Fare girare il tutto per 15 minuti. Una volta che l'impasto è pronto mettere un panno umido sopra e lasciare riposare per un' ora.
Poi iniziamo a fare i panetti e li mettiamo negli appositi contenitori.
Per la crema di carciofi: pulire i carciofi e tagliarli a spicchi sottili e lasciarli in acqua e limone per circa 20 minuti, tritare la cipolla e metterla nella padella con l'olio, poi aggiungere i carciofi un po' di sape e lasciarli insaporire per qualche minuto, aggiungere il prezzemolo coprire con il brodo e fare cuocere con coperchio per 10 minuti , frullare il tutto con il mixer.
Stendere il panetto e condire con la crema di carciofi, il fiordi latte e gli altri ingredienti.

Vino consigliato

Lacryma Christi rosso Voccanera