MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000645
Registrata in data 01 Lug 2016 alle ore 09:44
da COSIMO PASTORE

La Cremosa

Una pizza "cremosa" che conquista il palato con una suadente farcitura a base di crema di zucchine.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
500 g farina
320 g acqua
12 g sale
15 g olio evo
1 g di lievito di birra (d'estate, invece 2 g d'inverno).

Per la crema
200 g zucchine
3 g sale
n.1 spicchio di aglio
cipolla q.b.
30 g parmigiano
10 g olio evo

Farcitura
120 g crema di zucchine
80 g fiordilatte
n.4-5 fette di pancetta
scaglie di cacio di mulo calabrese q.b.

Preparazione

Impasto
Mettere i 250 g di acqua in un recipiente abbastanza grande e sciogliere il lievito, quindi aggiungere 200 g di farina.
Impastare fino ad ottenere una crema, quindi aggiungere il resto della farina setacciata, fino ad ottenere un impasto quasi omogeneo.
Aggiungere sale e olio a filo e il resto dell'acqua, quindi impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Lasciarlo in una ciotola coperta o su un banco da lavoro coperto sempre da un panno umido o pellicola trasparente così da non farlo seccare, per almeno 3 ore a temperatura ambiente non superiore ai 27°-28°.
Formare i panetti usando un po' di farina per evitare che si attacchi l'impasto alle mani, riporli in un contenitore coperto e lasciarli a t.a. per un' ora massimo, quindi metterli in frigo per minimo 12, massimo 24 ore.
Cacciarli dal frigo 2-3 ore prima dell'utilizzo in base alla t.a. del luogo.
La crema va messa in un barattolo di vetro e conservata in frigo per massimo 1-2 giorni.
Una volta steso l'impasto cospargere la crema sul disco e aggiungere il fiordilatte e le scaglie di cacio. All'uscita dal forno le fettine di pancetta.