



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002396 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Lug 2018 alle ore 12:16

da SANTO CICARDO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La kasba

Pizza dai sapori antichi siciliani fatta da ingredienti autoctoni pieni di tradizione che regalano al palato il gusto della Sicilia.

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto di farine siciliane

50% farina mix di grani antichi siciliani fatti da grano timinia, russello e margherito

50% farina di majorca

Idratazione al 60%.

lievito 1g a kg

sale 30 g a kg

Le percentuali si intendono su kg di farina quindi 500 g di mix e 500 g di majorca

600 g acqua

Farcitura

Crema di Pistacchio di Bronte n. 1 cucchiaino

Bufala di Ragusa 150 g

Mortadella di maiale nero dei Nebrodi 100 g

Salsiccia di maialino dei Nebrodi 100 g

Pomodorini pachino n. 7 (tagliati a metà)

Granello di pistacchio 50 g

Prodotti utilizzati

Farine di grani antichi siciliani di Mogavero Farine, Farina di Maiorca di Mogavero Farine, Pistacchio di Bronte, Mortadella di maiale dei Nebrodi, salsiccia di maiale dei Nebrodi, pomodorini pachino, bufala di Ragusa.

Strumenti di cottura

Cottura in forno a legna a temperatura di 380°

Preparazione

Dopo una maturazione di 24 ore stendere l'impasto, prendere la crema di pistacchio e spalmarla a vortice sull'impasto steso, spezzare la bufala di Ragusa sull'intero impasto, tagliare i sette pomodorini a metà e distribuirli nella pizza, mettere la salsiccia di maialino dei Nebrodi, infornare per circa tre minuti. In uscita mettere la mortadella tagliata a fettine e la granella di pistacchio.

Vino consigliato

Birra Namaste Artemide di Acireale (CT)

La ricetta ha partecipato a:

Campionato mondiale pizza bianca 2016