



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001794

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 17:58

da MICHELE LEO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La via nov'

La Via Nov' perchè lascia la via vecchia per quella nuova, trovando un accostamento insolito di ingredienti il cui gusto complessivo risulta "intrigante"

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

100 g acqua

170 g farina

5 g sale

0,2 g lievito

Per la farcitura:

30 g crema di pistacchio DOP

30 g crema di parmigiano

80 g mozzarella vaccina

pomodoro fresco

n. 4 fette di Mortadella IGP

30 g stracciatella vaccina

Prodotti utilizzati

Farina Caputo Qualità Rossa

Crema di pistacchio DOP

Mortadella IGP

Strumenti di cottura

Forno a Legna, Forno elettrico

Preparazione

Per l'impasto

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

Far girare circa 5 minuti e aggiungere il lievito madre in polvere.

Aggiungere un ulteriore 25% di farina e il sale.

Far girare il tutto circa 10 minuti e aggiungere il restante 25% della farina. Aggiungere l'olio extra vergine di oliva e controllare il punto di pasta.

La temperatura finale della pasta non deve superare i 22°.

Far riposare la pasta in un recipiente per circa 2 h tenendo conto della temperatura esterna.

Stagliare a 230 grammi e lasciar riposare 22 h per continuare lievitazione e la maturazione.

La pasta sarà pronta per l'uso ad un totale di 24 h circa

Per la farcitura

Sul disco stendere la crema di pistacchio DOP, la crema di parmigiano e adagiare la mozzarella vaccina. All'uscita

aggiungere nell'ordine, a formare un quadrato, la buccia di pomodoro ramato a forma di rosellina, le fette di mortadella IGP e la stracciatella.

Come decoro una rosellina di pomodoro e basilico al centro della pizza.