



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001816

Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 17:56

da MANUEL PILO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sardegna

Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Mare Nostrum

Pizza con impasto a base di semola Senatore Cappelli.
Con semola integrale senatore Cappelli Sarda Bio.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persona

Per l'impasto

90 di semola integrale senatore Cappelli Sarda Bio

80 g di farina Tipo 1

100 r di acqua

5 g di sale

0,07 di lievito compresso

5 g di Olio EVO

Per la farcitura

n. 1 filetto di orata fresca da 300 g

50 g di pomodorini pachino o piccadilly

Olio evo

Aglione

Prezzemolo

Prodotti utilizzati

Farina Tipo 1 Strapizza Mulino Perteghella

Semola integrale senatore Cappelli Sarda Bio Mulino Angelo Anedda - Nurri

Orata del Mediterraneo

Pomodorini freschi sardi

Olio Evo

Preparazione

La pasta viene preparata con un impasto tradizionale in impastatrice a spirale. Viene fatta lievitare 12 ore a temperatura ambiente e fatta maturare in frigo per altre 24 ore.

Prepariamo i pomodori cucinandoli a bassa temperatura per circa 40 minuti.

Sfilettiamo l'orata a crudo per poi tagliarla e condirla con olio, aglio e prezzemolo.

Si procede stendendo il panetto da circa 250 g fino ad ottenere una pizza con diametro da 25 cm a bordo alto.

Si posizionano l'orata e i pomodorini sulla pasta spianata inforniamo il tutto per circa 2 minuti.

Vino consigliato

Vino bianco Ruinas - Colli del Limbara della Cantina Depperu - Birra Lunamonda del birrificio artigianale Mezzavia di Selargius