



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003068 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 23 Lug 2019 alle ore 15:23**

**da GIOVANNI LANDI**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice**

## Mia terra

"Mia terra" non è solo una pizza, ma un viaggio alla riscoperta dei sapori della Sicilia. Crema di finocchietto selvatico, tonno rosso di Sicilia, capperi di Pantelleria, pomodorini soleggiati, olive schiacciate siciliane.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

150 g Farina di soia

150 g Farina tipo 1

200 g Farina 00

450 g Acqua

25 g Sale

2 g Lievito secco

n. 1 cucchiaino Olio evo

Farcitura:

70 g Mozzarella

n. 2 cucchiaini Crema di finocchietto selvatico

n. 10 Capperi di Pantelleria

n. 10 Pomodorini soleggiati rossi e gialli

n. 10 Olive schiacciate

70 g Tonno rosso di Sicilia

### Preparazione

Impasto con Farina 5 Stagioni un blend di soia e tipo 1 fatto da me, idratazione 70%, 12 ore maturazione in massa, 12 ore con staglio temperatura controllata; la pallina pesa 270 grammi. Stendere il panetto e farcire con mozzarella, crema di finocchietto selvatico, capperi di Pantelleria, pomodorini soleggiati rossi e gialli, olive schiacciate, e il tonno rosso di Sicilia.