



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 cucchiaio Olio evo

Farcitura:

- 70 g Mozzarella
- n. 2 cucchiari 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.