



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001639

Registrata in data 01 Ago 2017 alle ore 14:39

da GIOVANNI (NIPFOOD) SATTA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Mistica

Pizza delicata, leggera e fresca... adatta per l'arrivo dei primi raggi di Sole dopo il freddo inverno.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

1 kg. Farina Vigevano oro di macina fibra1
600 ml acqua
1 g lievito di birra fresco
25 g sale
25 g olio extravergine

Farcitura

120 g mozzarella fior di latte
90 g asparagi freschi
50 g fesa di tacchino
30 g misticanza

Prodotti utilizzati

Glassa aceto balsamico di Modena IGP

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare l'impasto per pizza: in recipiente impastare farina, lievito, acqua, sale, olio extravergine di oliva. Una volta preparato l'impasto lasciarlo riposare per circa 20 minuti dopo di che procedere con lo staglio e preparare le palline di circa 250 g. Lasciarle riposare in frigo ad una temperatura di 4° circa per 14 ore. Dopo di che toglierle e far lievitare a temperatura ambiente per circa 10 ore in ambiente di circa 25°. Stendere la pizza, adaggiare la mozzarella, sistemare le punte di asparagi e la fesa di tacchino. Infornare nel forno a circa 330/350°c. Una volta cotta finire la farcitura con misticanza e glassa di aceto balsamico di Modena IGP

Vino consigliato

Birra Ichnusa non filtrata