



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001736

Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 09:49

da GABRIELE SCANDURRA (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Nostrana

Pizza fresca e gustosa con prodotti rigorosamente siciliani e genuini appunto per questo il nome della pizza non può che essere "nostrana".

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1 Kg di farina ai 9 cereali.

3 g di lievito

600 ml di acqua

30 g di sale

30 grammi di olio evo

1 panetto di 280 g

125 g mozzarella di bufala iblea

rucola selvatica q.b.

n.1 cucchiaino di pesto di basilico fresco

n. 4 pomodorini

n. 5 fettine di capocollo nostrano di suino nero

n. 2 funghi freschi

30 g di scaglie di cosacavaddu ibleo

un filo di olio evo

Prodotti utilizzati

Miscela di farine ai 9 cereali La dolce macina

Mozzarella di bufala Iblea

Cosacavaddu caseificio Occhipinti

Capocollo di suino nero siciliano salumificio Sicil Parc

Funghi freschi dell'Etna

Pomodoro di Pachino

Olio evo bio Consoli.

Strumenti di cottura

Forno a pietra alimentato a gas

Preparazione

Per l'impasto: 1 chilo di farina ai 9 cereali, far aerare il composto e aggiungere 3 grammi di lievito, dopo 3 minuti aggiungere 600 ml di acqua, attivare l'impastatrice e far girare per altri 8 minuti, dopodiché aggiungere 30 grammi di sale e far girare per altri 4 minuti, aggiungere 30 grammi di olio evo e far girare per altri 4 minuti, la temperatura finale dell'impasto dovrà essere intorno ai 24°. Alzare l'impasto e lasciarlo riposare sul banco di lavoro per 15 minuti con della pellicola sopra. Infine formare dei panetti da 280 grammi e far riposare per 24 ore a temperatura 4°. Prima di utilizzare il panetto tirarlo fuori dal frigo un paio di ore prima calcolando la temperatura ambientale.

Per la farcitura: stendere il panetto sul banco di lavoro e farcirlo inizialmente con un cucchiaino di pesto, mozzarella, funghi ed un filo d'olio, infornare a 330° per 3 minuti. All'uscita della pizza completarla con rucola, 5 fettine di capocollo, pomodorino e scaglie di cosacavaddu.

Vino consigliato

Terre siciliane i.g.t "Passo delle mule"