Ricetta N. RE002082 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 29 Giu 2018 alle ore 12:49
da GIANMARCO PINCHERA

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Olivia

Una pizza che raggiunge l'armonia dei sapori attraverso il loro contrasto.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:
180 g farina
110 g acqua
1 g lievito
7 g sale

Farcitura:
n.2 patate
1/2 cipolla
n.1 carota
n.1 sedano
n.5 carciofini sott'olio
n.5 olive
1/2 salsiccia
n.3 foglie di bietola
300 g zucca
50 g mozzarella di bufala

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Versare l'acqua in una ciotola e aggiungere una parte della farina, il lievito e impastare. Aggiungere il sale, la farina rimasta e impastare. Lasciar riposare 10', quindi formare un panetto e far lievitare a t.a. dalle 8 alle 24 ore, sempre coperto. Mettere in una pentola patate, sedano, cipolla, bietole, zucca e carota, coprire con acqua e far cuocere 35', quindi frullare tutto. Stendere il panetto e farcire con la crema di verdure e con la salsiccia, i carciofini, le olive, un pizzico di pepe, basilico e mozzarella. Infornare per 90"