



**Ricetta N. RE001240**

**Registrata in data 08 Set 2017 alle ore 14:05**

**da PAVLO OSTROVSKYY**

Livello di difficoltà: Facile

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pasha

La mia pizza d'autore è stata sperimentata a lungo grazie all'aiuto di un mio amico pizzaiolo. Tutto è nato quasi per caso in modo spontaneo..

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

preimpasto di carote (biga)

400 ml di acqua

350 ml di carote frullate

1 kg di farina americana tipo 00 (24 ore di lievitazione).

Impasto

300 g di biga,

1 kg di farina 00 Caputo

700 ml acqua

28 g sale.

Per la farcitura:

crema (preparata prima) con 2 peperoni (uno rosso e uno giallo), 250 ml panna e n. 4 carote, 3 g di sale.

100 g provola

n. 1 salsiccia

50 g funghi champignon crudi

olio evo q.b.

basilico

peperoncino rosso in polvere q.b.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Per l'impasto: preparare il preimpasto di carote (biga) con 400 ml di acqua, 350 ml di carote frullate, 1 kg di farina americana tipo 00 (24 ore di lievitazione). Poi l'impasto è stato preparato il giorno dopo con 300 g di biga, 1 kg di farina 00 Caputo, 700 ml acqua, 28 g sale. Lievitazione di 16-18 ore.

Per la farcitura: stendo il panetto sul banco di marmo, poi aggiungo la crema preparata prima con 2 peperoni (uno rosso e uno giallo), 250 ml panna e n. 4 carote, 3 g di sale, poi si aggiunge la provola tagliata a listarelle, salsiccia (precedentemente cotta in padella), funghi champignon crudi, olio evo, basilico e peperoncino rosso in polvere

### Vino consigliato

Tenents scura