



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001995 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Giu 2018 alle ore 13:18**

**da DOMENICO CANGIAMILA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## **Pestata ai 5 cereali**

Una pizza con impasto ai 5 cereali

Tempo di preparazione: 1 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Per l'impasto:

119 g acqua

175 g farina (80% farina 00 - 20% farina ai 5 cereali)

1 g lievito

2 g sale

Per la farcitura:

n. 3 cucchiaini di pesto genovese

n. 3 cucchiaini di pesto di radicchio e speck

n. 3 cucchiaini di pesto di olive e mandorle

n. 3 cucchiaini di pesto di pomodori secchi e pistacchio

Per la guarnizione:

olive nere

mandorle

pistacchi

pomodori secchi

speck

salamino di alce e maiale

### **Strumenti di cottura**

forno a legna

### **Preparazione**

Mettere la farina sulla spianatoia e sbriciolare il lievito, impastare e aggiungere l'acqua (circa l'80%), man mano che si incorpora aggiungere il resto dell'acqua in cui si è sciolto il sale. Continuare a impastare, quindi lasciar lievitare per 24 ore.

Stendere il panetto e dividerlo in quattro settori che andranno farciti ognuno con un pesto.

Guarnire i settori in questo modo: per il pesto genovese usare il salamino; per il pesto di olive e mandorle usare le olive, per il pesto di pomodori secchi e pistacchio, usare gli stessi ingredienti; sul pesto di radicchio e speck aggiungere lo speck a tocchetti. Aggiungere il fiordilatte e infornare