Ricetta N. RE003001 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 19 Lug 2019 alle ore 17:26

da SALVATORE Dâ€™AMICO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pistacchiosa

Crema al pistacchio, bufala dop, Mortadella igp e granella di pistacchio di Bronte.

Tempo di preparazione: 50 ore

Ingredienti per 1 persone

Impasto:
500 g Farina 00
300 g Farina tipo 1
200 g Tummimia
700 g Acqua
25 g Sale
10 g Lievito di birra

Farcitura:
120 g Crema al pistacchio
125 g Bufala dop
100 g Mortadella Igp
30 g Granella di pistacchio di Bronte
n.4-5 Foglie di basilico fresco
20 g Olio di oliva

Strumenti di cottura

Forno elettrico ad una temperatura di 350°

Preparazione

Preparare un impasto indiretto fatto con il prefermento biga al 70%. Fare maturare 24h in massa e poi procedere allo staglio dei panetti da 280 g. Lievitazione 6/8 ore e poi l'impasto è pronto.Dopo aver spianato il disco di pasta pizza, metto sulla base crema al pistacchio, e bufala dop e metto al forno per 2/3 minuti a temperatura di 370° una volta ultimata la cottura in uscita vado ad aggiungere la mortadella igp e la granella di pistacchio di Bronte.