



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002338 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Lug 2018 alle ore 15:19

da ROCCO CAGLIOSTRO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Pizza a due facce

L'idea dietro a questa pizza è di servire un antipasto insieme con una pizza. E i prodotti utilizzati sono dei prodotti tipici dell'Italia e del Belgio per dar vita a una pizza che rappresenti i due paesi più belli del mondo.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

Impasto:

940 g di farina (w300)

600 ml acqua

1 g di lievito

32 g di sale.

Farcitura

Per l'antipasto:

n.8 fettine di pomodoro

150 g di burrata

n. 6 pezzi di basilico

olio.

Per la pizza:

asparagi n. 8 pezzi grandi tagliati a pezzi piccoli

fior di zucca n.15

pomodorini n. 10 pezzi tagliati a spicchi

pancetta italiana n. 5 fettine tagliate a pezzi

violet belga n. 6 pezzi (pianta da mangiare)

fiordilatte fresco 100 g

Prodotti utilizzati

Farina Caputo, Olio Olitalia, fiori di zucca (Toscana), pomodori e pomodorini (prodotto della terra belga); asparagi Cofru, pancetta La calla delle lampare, violet Cofru, fior di latte fresco Montenari, burrata Montenari.

Strumenti di cottura

Forno a legna 390°

Preparazione

Uniamo la farina e l'acqua con il lievito ben mescolato ed impastiamo; dopo alcuni minuti inseriamo il sale e lasciamo lavorare per 15 minuti e poi procediamo allo staglio dei panetti e lasciamo riposare 48 ore nel frigo. E poi 3 ore di riposo il giorno di utilizzo fuori dal frigo.

Stendere il disco di pasta, spalmare bene il fior di latte fresco e mettere il mix di asparagi, pomodorini, pancetta e fior di zucca, infornare la pizza per 90 secondi, quando la pizza è pronta si taglia in 6 pezzi e come final touch si aggiunge il fiore violet e un po' di olio.

Vino consigliato

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Birra Icnusa

La ricetta ha partecipato a:

Pizza Benelux 2013 1°posto , Campionato di Parma 2017, Campionato toscano 2018 1°posto