



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001018

Registrata in data 29 Giu 2017 alle ore 15:02

da PIETRO PELLEGRINI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Pizza alla giudia

Una pizza con farina kamut biologica, pistacchi di Bronte, pomodorini gialli, carciofi romani, fior di latte, pepe nero.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 kg di farina di kamut biologica
100 g pistacchi di Bronte
60% di acqua sul totale della farina
il 2% di lievito

Farcitura

80 g fiordilatte
80 g pomodorini gialli
100 g carciofi romani
30 g pistacchi di Bronte
mentuccia q.b.
pepe nero q.b.
olio evo q.b.

Prodotti utilizzati

Carciofi romani
Pistacchi di Bronte

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Formare la biga al 45% di acqua e 24 ore di lievitazione. Stagliare i panetti e fare lievitare ancora. Una volta steso il disco di impasto condirlo con il fior di latte, i pomodorini gialli, ed i pistacchi di Bronte ed una spolverata di pepe nero. Infornare e a metà cottura aggiungere i carciofi romani alla giudia e la menta.

Vino consigliato

Prosecco Valdobbiadene o una birra artigianale leggera.