



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001543**

**Registrata in data 13 Lug 2017 alle ore 13:19**

**da ROCCO CAGLIOSTRO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Pizza Au'tunno

Una pizza gourmet con un impasto gluten free, ricca di ingredienti tipica per l'autunno.

Tempo di preparazione: 35 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Base per una pizza  
6 g sale fino  
3 g di lievito naturale  
200 g di semilavorato senza glutine 5 stagioni  
2 g farina di soja  
120 ml di acqua

Farcitura:

Salsa San marzano n. 1 cucchiaino  
75 g di mozzarella di bufala  
n. 10 olive taggiasche  
n. 2 foglie di basilico  
40 g di tonno filetto (callipo)  
n. 1 cucchiaino perle di aceto balsamico al tartufo  
10 g di cipolla rossa

### Prodotti utilizzati

Salsa san marzano Valgri  
Bufala (latbri)  
Olive taggiasche Raineri  
Aceto balsamico Leonardi  
Tonno filetto Calippo,

### Strumenti di cottura

Forno a legna a gas Marana forni

### Preparazione

Impasto

Versare 120 ml litro d'acqua naturale e il lievito naturale e farlo sciogliere. Aggiungere 200 g di semilavorato, iniziare a lavorare l'impasto per 5 minuti poi aggiungere il sale 6 g continuare, far girare per 10 minuti e poi far riposare per 20 minuti. Poi fai la pallina e fai riposare per 72 ore nel frigo.

Trascorso il tempo di lievitazione, appoggiare un panetto sul piano di lavoro infarinato, schiacciare delicatamente il panetto.

Continuare a stendere l'impasto fino a raggiungere uno spessore uniforme e piuttosto sottile, ad eccezione dei bordi, lì dobbiamo fare in modo di ottenere qualche millimetro in più rispetto al resto dell'impasto. Procedere al condimento della pizza che poi viene cotta in un forno a 330° per 4 minuti, poi quando è cotta mettiamo la bufala fresca, olive taggiasche, il

tonno e il basilico e poi la cipolla rossa e come final touch le perle di balsamico.

**Vino consigliato**

Gragnano Otto Uve