



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002836 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 24 Mag 2019 alle ore 12:44**

**da CRISTOPHER LUCCA**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Pizza Changsha

Unioni di sapori tra Italia e Cina

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina Caputo 270 g

Acqua tiepida 150 g

Lievito madre 2 g

Olio di semi 10 g

Sale 8 g

Farcitura

Semi di sesamo bianchi e neri 10 g

Salsa di soya 10 g

Coriandolo 5 g

Cumino 5 g

Cipollotti 5 g

Arachidi 10 g

Carne di maiale 40 g

Grasso di maiale 20 g

Mozzarella campana 35 g

### Prodotti utilizzati

Farina Caputo, Mozzarella Campana

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Preparare l'impasto per la pizza partendo dallo sciogliere il lievito madre nell'acqua tiepida, poi sciogliere il sale, aggiungere metà della farina e dopo qualche minuto aggiungere l'altra metà e l'olio di semi. Tempo di lievitazione 24 h a 25° circa. Cuocere la carne di maiale in padella o al forno tenendola un po' rosea al centro, (finirà la cottura in forno con la pizza) cuocere in padella anche il grasso e tenere sia la parte del grasso liquida che quella croccante. Tagliare i cipollotti e tostare gli arachidi con un pizzico di sale. Un volta stesa la pizza per il condimento iniziare con la mozzarella e procedere con il resto degli ingredienti tranne la salsa di soya che andrà sulla pizza dopo la cottura.

### Vino consigliato

Vino bianco, birra, coca cola.