



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002409 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 27 Lug 2018 alle ore 11:19

da **SALVO PORRETTA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza dell' Architetto

Pizza con impasto 50% grano tenero, 30% semola di rimacinato e 20% grani duri antichi siciliani moliti a pietra con maturazione di 48 ore.

Tempo di preparazione: 8 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto (dose per 4 panetti da 250 grammi):

500 g farina 00

125 g farina di grano duro

350 g di acqua

1 g di lievito di birra

15 g sale

7 g olio evo.

Per la farcitura:

150 g mozzarella fior di latte

n. 2 cucchiari passata di pomodoro

n. 8 fette salsiccia pasqualora caccamese

n. 8 pomodori soleggiati

200 g rotolo di bufala DOP

n. 1 fetta bacon

granella di pistacchi siciliani q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Almeno 48 ore di maturazione in frigorifero (dose per 4 panetti da 250 grammi) e 6 ore a t.a. successivamente. Stesura del disco pizza e della passata di pomodoro, aggiunta della mozzarella tagliata a julienne, salsiccia pasqualora a fette e pomodori soleggiati. Posizionare al centro due rotolini di bufala e bacon. All'uscita cospargere con granella di pistacchi.

Vino consigliato

Birra artigianale locale Nabirrah.