



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000876

Registrata in data 13 Dic 2016 alle ore 10:48

da **MARCO AMORIELLO**

Pizza dolce al mustacciolo

Una pizza dolce ideata da Lello Clemente e Marco Amoriello. Il Mustacciolo, dolce tipicamente natalizio diventa ingrediente e il risultato è incredibile! Una unione di profumi e sapori che vi lascerà dolcemente sorpresi.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto

½ litro di acqua naturale

25 g di sale fino

3 g di lievito fresco

700 g di Farina senza glutine (Fioreglut)

Per il condimento

Nutella o altro tipo di cioccolato spalmabile ma non fondente.

8 mustaccioli

Preparazione

Versare in una boule ½ litro di acqua naturale (a temperatura ambiente) e il sale mescolando fino a farlo sciogliere.

Aggiungere 350 g di farina sg e con mani, iniziare a lavorare l' impasto per 5 minuti poi aggiungere il lievito e continuare a lavorare aggiungendo piano piano il resto della farina sg fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Dividere l' impasto in 4 panetti da 250 g circa.

Disporre i panetti in un contenitore per alimenti. Chiuderlo e attendere la lievitazione: 6/8 ore a temperatura ambiente.

Trascorso il tempo di lievitazione, appoggiare un panetto alla volta, sul piano di lavoro infarinato con un velo di farina sg.

Schiacciare delicatamente il panetto e usando i polpastrelli, iniziare ad allargarlo partendo dal centro facendo una delicata pressione dall' alto verso il basso. Questo movimento permette di mantenere all' interno dell'impasto i preziosi enzimi per l' alveolatura.

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.

Informate una pizza per volta (oppure più di una a seconda della dimensione del vostro forno). Cuocere per 1 minuto e mezzo a 380° (forno pre-riscaldato) oppure 5 minuti a 220° (no forno ventilato, statico- forno pre-riscaldato).

Una volta cotta, toglietela dal forno e procedete con la farcitura. Stendere con una spatola un sottile strato di Nutella su tutta la base della pizza.

Con un coltello tagliare in maniera casuale 2 mustaccioli per pizza e cospargerli uniformemente sopra.

Gustatela tiepida.

Vino consigliato

Un buon vino dolce o un Grand Marnier.