



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002952 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Giu 2019 alle ore 10:36**

**da ROCCO CAGLIOSTRO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

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

## **Pizza Dolce Salato (Say NO to racism)**

Una combinazione perfetta di prodotti del Nord e Sud di Italia.. Unire l'Italia sul piano umano e a livello gastronomico. Una Pizza per dire NO al razzismo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Impasto :

650 g Farina tipo 00 (Mulino Caputo)

350 g Grani antichi tipo 2

60 % Acqua

3 g Lievito madre (Mulino Caputo)

1 g Lievito di birra

22 g Sale marino

12 g Olio di Bisacquino

Farcitura:

45 g Fiordilatte fresco

40 g Salsiccia lucana piccante

8 g Perle di balsamico (Leonardi (Modena))

40 g Burrata artigianale (Bari)

n. 5 Fichi calabresi

n.6 foglie Basilico

q.b. Pomodorini calabresi semi dry

### **Strumenti di cottura**

Forno a legna 365°

### **Preparazione**

Iniziamo mettendo l'acqua in una ciotola, aggiungere il lievito e stemperarlo nell'acqua dopodiché aggiungere la farina tipo 00 e tipo 2 con il lievito madre in polvere e iniziamo ad impastare, aggiungere il sale marino continuando ad impastare fino al raggiungimento del punto di pasta. Lasciare riposare per 2 ore a temperatura ambiente, e poi fare i panetti di 250 grammi e lasciare maturare per 36 ore nel frigo 4 °. Il giorno dell'utilizzo lasciare riposare per 3 ore a temperatura ambiente. Stendere il panetto, mettiamo il fiordilatte fresco, la salsiccia lucana e inforniamo nel forno per 2 minuti. Una volta pronta la pizza aggiungere a freddo la burrata, le perle di balsamico, basilico e i fichi a pezzi.

### **Vino consigliato**

Birra Kompel Kriek. Una birra belga molto dolce e fatta da ragazzi Italiani trasferiti in Belgio. Prodotto al 100% artigianale