



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002140 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 14 Mag 2018 alle ore 11:14

da GIAMPIERO GALIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Puglia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

pizza Sgagliozze

Questa pizza esalta il sapore di un antico cibo di strada tipico di Bari: le sgagliozze (ovvero la polenta frita). La polenta al sud - strano ma vero. Una squisita pizza che unisce croccantezza del fritto, il gusto del gorgonzola e delle noci e la sapidità del bacon con una nota tipica pugliese: il cotto di fichi.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 Kg farina multicereali (farina 0, farro, grano saraceno, grano arso, soia, segale)

500 g acqua

1 g lievito

30 g sale fino

1 pallina di pasta multicereali,

150 g di mozzarella fresca

100 g bacon a fette

60 g gorgonzola

30 g noci

80 g sgagliozze fritte

cotto di fichi q.b.

Prodotti utilizzati

Per l'impasto: 1 Kg farina multicereali (farina 0, farro, grano saraceno, grano arso, soia, segale), 500 g acqua, 1 g lievito, 30 g sale fino.

Per il condimento: mozzarella fresca, bacon a fette, gorgonzola, noci, farina di mais e acqua per le sgagliozze, cotto di fichi.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impastare le farine con l'acqua e lievito , aggiungere dopo qualche minuto il sale e continuare per 10 minuti a impastare rendendo l'impasto uniforme ed elastico. Far riposare l'impasto per 30 minuti, dopodiché fare dei panetti di 220 g e farli lievitare per 10 ore. Stendere il panetto di pasta multicereali cospargere di mozzarella, adagiare le fette di bacon, il gorgonzola e le noci a pezzetti. Infornare a 340° e all'uscita terminare la preparazione con sgagliozze fritte (ovvero tocchetti di polenta). Cospargere con cotto di fichi tipico pugliese.

Vino consigliato

Birra artigianale rossa