



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000605

Registrata in data 18 Giu 2016 alle ore 11:58

da CARMINE PADUANO

Pizza sorpresa

Questa pizza ha la particolarità di avere il cornicione ripieno di crema di pistacchio, mortadella e provola. La base del disco è condita con fior di zucca saltati, aglio e olio, provola, scaglie di parmigiano e pesto a crudo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

L'impasto per c.a 150 panetti ha il 65% di idratazione ed è composto da:

26 kg di farina (si usano farine deboli con la w bassa)

16/5 litri di acqua

7 g di lievito

900 g di sale.

Per 10 pizze:

1.700 kg farina

1.2 lt di acqua

50 g di sale

1 g di farina

Farcitura

50 g di crema di pistacchi

40 g di mortadella

n.4 fior di zucca

100 g di provola

20 g di pesto

20 g di scaglie di parmigiano

Olio evo.

Preparazione

Impastare acqua e farina al 55% d'idratazione per 7 minuti. Fare riposare 40-50 minuti e poi portarla al 65% di idratazione aggiungendo il lievito e lavorare per altri 10 minuti, quindi aggiungere il sale e lavorare per altri 8 minuti. Lasciare riposare per 20 ore e stagliare tre ore prima di lavorarla. Una volta pronto l'impasto, distendere il panetto a formare il disco quindi farcire il cornicione di crema di pistacchio, mortadella e provola e chiuderlo. Sul disco aggiungere i fiori di zucca saltati in padella e la provola e all'uscita aggiungere il pesto e le scaglie di parmigiano.