



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002141 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Mag 2018 alle ore 15:14

da **GIAMPIERO GALIANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pizza Winter

Una pizza fuori dai normali canoni, dal gusto speciale e variopinto, l'acidulo della confettura di mandarino che si sposa in alcuni morsi con i friarielli e in altri con un favoloso e ricco pecorino maturato in grotta. Un'esperienza sensoriale da vivere ad occhi chiusi. Speciale e innovativa!

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

800 g di farina di grano 1 macinato a pietra

200 g di farina di semi di canapa sativa

500 g di acqua

30 g di sale

1 g di lievito di birra.

Per il condimento:

mozzarella fresca

olio EVO

100 g bacon

130 g friarielli

20 g gherigli di noci

20 g confettura di mandarini bio

70 g pecorino maturato in grotta.

Prodotti utilizzati

Farina di grano 1 macinato a pietra

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 di canapa, cospargere di mozzarella, adagiare le fette di bacon a formare una W, i friarielli, le noci a pezzetti. Infornare a 340° e all'uscita terminare la preparazione con scaglie di pecorino stagionato e maturato in grotta e piccoli tocchetti di marmellata bio di mandarini.