



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003548 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Giu 2023 alle ore 10:54**

**da PIETRO ANNUNZIATA**

**Livello di difficoltà: Facile**

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

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

## **Pizziddo integrale in doppia cottura**

Il "pizziddo" è un disco di pasta lievitato e cotto a vapore, successivamente può essere fritto, condito con i più disparati ingredienti; oppure dopo la cottura a vapore può essere condito e passato in forno, o piastrato e piegato a metà con in mezzo qualsiasi ingrediente, dal pulled pork alle polpette, dai salumi alle verdure.

Tempo di preparazione: 4 ore

### **Ingredienti per 13 persone**

300 g Lievito madre rinfrescato  
Lievito madre liquido  
350 g Acqua fredda  
10 g Lievito di birra  
40 g Zucchero semolato  
850 g Farina integrale  
20 g Sale fino  
50 g Olio di oliva extra vergine

### **Strumenti di cottura**

Forno a vapore

### **Preparazione**

In una planetaria pesiamo tutti gli ingredienti, tranne il sale e l'olio. Con il gancio facciamo girare per 5', aggiungiamo ora il sale e l'olio e aumentiamo la velocità; una volta che l'impasto risulta liscio, copriamo e lasciamo lievitare. Passata circa un'ora e mezza appena e raddoppiato il volume stagliamo l'impasto in pezzi da 125g, pirliamo e lasciamo lievitare sempre coperto. Dopo la seconda lievitazione stendiamo con il matterello e mettiamo a lievitare su le placche per almeno un paio d'ore. Appena pronti cuociamo a 110° a vapore per 25' e una volta cotti possiamo decidere come ricuocerli o stoccarli in frigo.

### **Vino consigliato**

Birra