MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001721
Registrata in data 29 Ago 2017 alle ore 10:48
da GABRIELE SCANDURRA (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della regione: Sicilia
Piatto tipico della stagione: Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Ricotta&Mortazza

Pizza leggera ma saporita allo stesso tempo, realizzata con un impasto con farina di Timilia, integrale, biologica con la tecnica "autolisi".

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
1 kg di farina
600 ml d acqua
3 g di lievito
30 g di sale
30 g di olio di girasole bio

1 panetto di 280 g
60 g di Mortadella d'asino con aggiunta di lardello di suino nero siciliano e pistacchi
50 g di ricotta di bufala
30 g di pomodori secchi bio
spolverata di granella di pistacchio di Bronte

Prodotti utilizzati

Farina di timilia, integrale, biologica Azienda agricola Cavalli
Ricotta fresca di bufala e mozzarella Caseificio Occhipinti
Olio evo bio Consoli
Mortadella d'asino con aggiunta di lardello di suino nero siciliano
Pistacchi di BronteSalumificio Sicil parc

Strumenti di cottura

Forno a pietra alimentato a gas

Preparazione

Per l'impasto: indiretto metodo autolisi.
1 fase: pesare la farina da utilizzare e versare il 50% nell'impastrice, far aerare per 2 minuti e versare il 100% dell'acqua calcolata, fare girare per 8 minuti, coprire con della pellicola e lasciare riposare per 6 ore a temperatura 23°.
2 fase : versare il 50% della farina rimanente e il lievito calcolato e far girare per 5 minuti, versare il sale calcolato fare girare per 3 minuti, ed infine versare l'olio calcolato e far girare per altri 3 minuti. Stop.
Alzare l'impasto e adagiarlo sul banco di lavoro con sopra della pellicola e fare riposare per 20 minuti, formare dei panetti da 280 g e far riposare per 24 ore a temperatura 4°.
Per la farcitura: stendere il panetto e adagiarlo sul banco di lavoro, farcirlo con un bocconcino di mozzarella, ricotta fresca ed un filo d'olio, cuocere per 3 minuti a 330°, all'uscita farcire con la mortadella a rosette, straccetti di pomodori secchi bio e granella di pistacchi.

Vino consigliato

Nero d'Avola Lamúri tasca d'Almerita