



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003048 - Ricetta d'Autore

Registrata in data **16 Lug 2019** alle ore **12:06**

da **FILOMENA PALMIERI**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sapori di stagione

Una pizza farcita con cavolfiore passato in padella, mozzarella, scamorza affumicata, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico e capperi fritti.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina

1 g Lievito

25 g Sale

67% Idratazione

10 g Olio

Farcitura:

30 g Broccolo bianco

60 g Mozzarella

20 g Scamorza affumicata

20 g Acciughe del Mar Cantabrico

10 g Capperi

20 g Fiori di zucca

q.b. Olio evo

q.b. Pepe

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Introdurre farina e lievito nell'impastatrice, ossigenare 3 minuti, poi gettare l'acqua piano piano finché si forma una zucca, poi passati 3 minuti, passare l'impastatrice alla seconda velocità per 7 minuti e poi passare alla prima velocità ed introdurre il sale e poi finire con l'olio. Durata dell'impasto 20 minuti poi far riposare almeno 1 ora poi fare due pieghe e mettere l'impasto a massa per 48 ore in frigo a 4°i in modo che maturi dopodiché fare lo staglio delle pagnotte e lasciare lievitare almeno 4- 5 ore e poi si passa alla stesura al condimento e poi alla cottura, ed in uscita aggiungere un filo d'olio ed un pizzico di pepe.