



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001482**

Registrata in data 26 Giu 2017 alle ore 10:39

da **GERONIMO PODDESU**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sardegna

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pizza Seadas

Pizza bianca leggera e gustosa prodotta con ingredienti di alta qualità che appartengono al nostro territorio. È ispirata ad un dolce tipico della Sardegna - la seadas - che noi sardi portiamo con grande orgoglio in giro per tutto il mondo, dal sapore aromatico, piacevole e persistente.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto:

1l acqua

1.7 g farina

3 g lievito di birra fresco

50 g sale

Per la farcitura:

100 g mozzarella

150 g pecorino

n. 3 cucchiari di miele millefiori

n. 1 arancia

### Prodotti utilizzati

Acqua Ferrarelle

Farina 00 "Pizzeria" del Mulino Caputo

Pecorino di Siamanna

Mozzarella Fiore del Latte Arborea,

Arance di Muravera

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Per l' impasto: mettiamo l'acqua nell'impastatrice assieme al sale e mescoliamo finché il sale non si è sciolto; a questo punto aggiungiamo circa 300 g di farina e continuiamo a mescolare aggiungendo gradatamente il resto della farina e il lievito che precedentemente avremmo sciolto in poca acqua tiepida. Una volta che l' impasto risulta liscio e omogeneo è pronto.

A questo punto portiamolo su una spianatoia e formiamo una palla che faremo lievitare in massa per 2 ore ben coperto in modo che non passi aria; trascorso questo tempo l'impasto sarà raddoppiato di volume, quindi potremo procedere allo staglio e formare delle palline da 200 g e da 100 g che faremo lievitare per altre 6 ore, una volta pronte spianiamo la pagnotta da 200 e mettiamo come base la mozzarella, il pecorino, 1 cucchiario di miele e la scorza di un arancia.

Stendiamo il disco da 100 g e posizioniamolo sulla base della nostra pizza chiudendo per bene.

Inforniamo a 300° per circa 3/4 minuti, sforniamo e guarniamo con del pecorino a scaglie, miele abbondante e scorza d'arancia.

Ora che la pizza è pronta chiudete gli occhi e immaginate di essere in una delle nostre magiche spiagge e assaporare la

mia Pizza seadas, buon appetito!

**Vino consigliato**

Gewürztraminer Joseph Hofstätter