



Ricetta N. RE001701

Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 11:02

da MANUEL PILO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sardegna

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Selvaggia

Pizza con impasto multicereali con semi interi. Con Farina di Tipo 1, cereali in semi selezionati e farina di avena.

Tempo di preparazione: 4 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Per l'impasto

110 di Farina Tipo 1

60 g di Farina di semi interi di multicereali e farina di avena

100 g di acqua

5 g di sale

0,07 di lievito compresso

5 g di olio evo

Per la farcitura

80 g di pomodoro pelato (passato al basilico)

100 g di Mozzarella artigianale allo zafferano

100 g di carciofi spinosi sardi

50 g di prosciutto crudo di cinghiale

### Prodotti utilizzati

Farina Tipo 1 Strapizza Mulino Perteghella

Multicereali Caputo

Pomodori pelati Sardo Antonella

Mozzarella artigianale di Muggiolu

Carciofo Sardo spinoso di Uri

Prosciutto crudo di Cinghiale MonteEntosu

Olio EVO Mulino Secchi

### Strumenti di cottura

Forno a Legna

### Preparazione

La pasta viene preparata con un impasto tradizionale in impastatrice a spirale. Viene fatta lievitare 12 ore a temperatura ambiente e fatta maturare in frigo per altre 24 ore.

Si procede stendendo il panetto da circa 250 g, e farcendolo con passata di pomodori pelati al basilico, mozzarella allo zafferano. Si aggiunge il carciofo spinoso, crudo, tagliato a fettine e condito almeno un'ora prima con olio evo e sale. Si procede con la cottura a circa 380° e si farcisce in uscita con le fette di prosciutto di Cinghiale.

### Vino consigliato

Cagnulari di Cherchi (o comunque un vino strutturato) e birra artigianale con IBU elevato.