



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001620

Registrata in data 08 Ago 2017 alle ore 21:20

da STEFANO CANOSCI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Si sta come d'autunno sull'alberi le foglie

Pizza da assaporare da ottobre per tutto il periodo invernale... la poesia come titolo perché racchiude il senso di una pizza che va dal periodo dei morti (31 ottobre) a tutto l'inverno (periodo spesso freddo e un po' triste).

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

1kg di farina
25g di sale
30g di olio
60% idratazione
lievito madre

Mozzarella 80 g
Crema di zucca bio q.b.
Guanciale di cinta senese 50g
Olio EVO

Prodotti utilizzati

Guanciale di cinta senese azienda Tognetti
Zucca gialla azienda agricola Suvera bio
Mozzarella lovine
Olio evo produzione propria

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Prendete la farina, aggiungete il lievito madre e l'acqua, impastate e dopo circa due minuti aggiungete il sale, continuate a impastare e dopo un minuto circa aggiungete l'olio, impastate fino ad aver ottenuto un impasto omogeneo e ben tirato. Mettete a riposo 10 min coperto con pellicola alimentare, preparate le palline e ponetele in appositi contenitori coperti, mettete in frigo a 4°. L'impasto è pronto dopo 3 g, ma può esser utilizzato anche il 4 e il 5 giorno. Cotta la zucca con odori e patate mixare a crema e raffreddare. Stendere la pizza mettere la crema poi la mozzarella e infine il guanciale.

Vino consigliato

Vino rosso o birra ambrata