



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002194 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 28 Mag 2018 alle ore 12:54**

**da GERONIMO PODDESU**

Livello di difficoltà: Medio

## Skrokiapizza

Un impasto studiato per raggiungere i palati più raffinati leggera croccante e morbida allo stesso tempo altamente digeribile e gustosa.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

1,300 farina di riso soia e frumento

3 g lievito secco

1lt acqua

30 g di sale

25 g olio evo

80 g Parmigiano Reggiano

80 g mozzarella

n. 4 fette melanzane viola

n. 10 olive

60 g pomodorini datterini gialli

una manciata di rucola

n. 2 cucchiari di crema cavolo cappuccio viola

### Prodotti utilizzati

Farine Di Marco Italmil, Parmigiano Reggiano

### Strumenti di cottura

Forno elettrico

### Preparazione

Versiamo 1.300 g di farina nell'impastatrice, 3 g di lievito e 1/4 d'acqua, aggiungere il sale, mescolare e portare in 2 velocità, poi pian piano aggiungere l'acqua restante e l'olio evo, una volta pronto mettere l'impasto in un mastello ben chiuso e far lievitare in cella a 4° per 48 ore. Trascorso il tempo portar fuori l'impasto e posizionarlo in un banco per fare dei panetti da 250 g che poi andranno riportati in cella per altre 24 ore e 3 ore temperatura acqua, dopo 3/4 minuti mettere in 2 velocità e aggiungere il sale.

Ora l'impasto è pronto per essere lavorato.

Mettiamo della farina di riso sul banco e capovolgiamo un panetto, facciamo pressione con le dita in modo tale da lasciare le bolle della pasta e stendiamo con la farina, ora posizionarlo su una pala in legno e infornarlo con la platea a 280° per 4 minuti, sfornare e procedere con la farcitura della Skrokiapizza e rinforzare per altri 4 minuti. Sforiamo e la nostra pizza è pronta per essere gustata.