



**Ricetta N. RE001610**

Registrata in data 07 Ago 2017 alle ore 20:46

da ROSARIO MINEO (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Sole di Sicilia

È una pizza di pura fantasia con un abbinamento di colori armoniosi che al meglio possono rappresentare la nostra terra siciliana.

Tempo di preparazione: 7 minuti

### Ingredienti per 1 persona

10 kg Farine di tipo semintegrale dunque 1 e 2 e 30 % di 9 cereali

6 litri d'acqua

2,5 g di lievito compresso per kg

25 g di sale per kg

### Farcitura

n. 2 cucchiaini di pesto di basilico siciliano

100 g di piacentino ennese a scaglie

n. 6 datterini semisecchi siciliani

n. 6 fettine di pancetta di maialino nero dei Nebrodi

Piacentino ennese q.b.

### Prodotti utilizzati

Pesto di basilico siciliano

Mozzarella fior di latte ragusana

Datterino semisecco siciliano

Pancetta di maialino nero dei nebrodi

Piacentino ennese.

### Strumenti di cottura

Forno a pietra.

### Preparazione

Miscelo farine di tipo semintegrale dunque 1 e 2 e 30 % di 9 cereali. Con 6 litri d'acqua faccio 10 kg di farina con 2,5 g di lievito compresso per kg e 25 g di sale per kg. Facciamo girare la farina per farla ossigenare qualche minuto e subito dopo il lievito che serve, poi l'acqua, il sale ed infine olio extravergine d'oliva anch'esso proveniente da un frantoio siciliano. Questo procedimento dura dai 15/20 minuti. Stendere la base pizza e condire con gli ingredienti sopra indicati.