



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



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 persone

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 semiseccchi 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.