



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000696

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 15:16

da ESPEDITO MAURO

La tartufina

Una pizza delicata ma allo stesso tempo dal sapore deciso ed una piacevole nota croccante, con asparagi, tartufo, noci tostate e pomodorini del piennolo.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 1 kg (Kamut bio 80% e 20% farina 1 bio macinate a pietra)

Acqua 750 ml

Lievito 0,63 g

Sale 27 g

Farcitura

n.6 asparagi

Pomodorini del piennolo 100 g

Tartufo 30 g

Noci tostate 20 g

Olio evo 15 g

Preparazione

Mescolare la farina di kamut nell'impastatrice per 5 minuti e aggiungere la farina tipo 1 e mecolare per 2 minuti.

Aggiungere l' acqua con il lievito sciolto e poi il sale e mescolare per 2 minuti.

Una volta raggiunto il punto di pasta desiderato poi si lascia riposare 4 ore e a seguire si procede allo staglio dei panetti e si fanno riposare 6 ore a t.a. Si mettono in frigorifero per 16 ore a t.c. e si tirano fuori 4 ore prima della lavorazione.

Preparare gli asparagi saltandoli in padella con i pomodorini, 25 ml di acqua e l'olio.

Condire il disco con asparagi, pomodorini e infornare. All'uscita dal forno aggiungere un cucchiaino di tartufo e le noci precedentemente tostate nel forno a legna e schiacciate in un panno.