



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003054 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 18 Lug 2019 alle ore 19:01

da GIUSEPPE VITIELLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Terrae vivae

L'orto sulla pizza.

Tempo di preparazione: 1 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 kg Farina nuvola (Molino Caputo)

650 g Acqua

0,5 g Lievito

20 g Sale

Farcitura:

n. 4 Carote

n. 1 Zucchini

n. 1 Rapa rossa

n.1 Melanzana

n. 1 Passata di pomodoro Bio

n.1 Broccolo barese

n. 4 Funghi chiodini

25 g Cacao

Usato per il crumble di pan di spagna salato

n. 1 Peperone giallo

Per la crema

50 g Pappacella (Per la crema)

100 g Zucca

Per la polvere

5 g Semi vari

Strumenti di cottura

Vaporiera, forno a legna, essiccatore forno induzione

Preparazione

Impasto: diretto 30 ore con farina 0 100% grani italiani Caputo 65% idro pallina da 250 g.

Terra (pan di spagna salato al cacao e bagnato con estratto alla carota) verdure cotte al vapore e spadellate (carota, broccoli baresi, zuccina, funghi chiodini) crema (pappacella rossa e peperone giallo), finto pomodoro con inserto alla crema di melanzana, rapa rossa, polvere di zucca e semi vari.

Vino consigliato

Chardonnay Collio doc