MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

**Ricetta N. RE002984 - Ricetta d'Autore**
**Registrata in data 25 Giu 2019 alle ore 13:43**
**da FILIPPO ROSATO**

Livello di difficoltà: Medio
Piatto tipico della stagione: Estate, Autunno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

# Terra Viva ( Living Earth )

Con questa ricetta si segue un ciclo di differenti ricette portate in giro in vari pizza award Italiani e non per sottolineare l'interessante mondo del food plant based, come con i soli prodotti della terra si possano creare ricette con elevati valori nutrizionali e con combinazioni di sapori e consistenze che non fanno minimamente rimpiangere il fatto di assaporare una pizza che tra gli ingredienti non conta nemmeno un ingrediente di origine animale.
"Terra viva" è una combinazione di sapori interessanti e di ricerca di prodotti originali che ad oggi sembrano inusuali su una pizza. Tra i più particolari l' uso del Tempeh, "la carne di soya" , marinato con ricetta personale a richiamare sapori di un prodotto nostrano in una chiave del tutto nuova.
I vari ingredienti, ben combinati tra di loro, sono un mix di diverse consistenze e sapori che alla fine si sposano perfettamente anche a livello cromatico.
La cremosità della base spalmabile ai ceci e della crema alle nocciole tostate, la sapidita' della mozzarella di latte di riso integrale e dei pomodori semi secchi, la consistenza carnosa dei funghi fritti e del tempeh marinato, la croccantezza della granella di nocciole e della rucola fresca, l'esaltazione data della scorzetta di limone, si combinano in maniera superba e vengono ben raccolti da un impasto interessante creato combinando blend di farine semi integrali di media forza utilizzando una tecnica particolare di impasto chiamata "Water Roux" che dona morbidezza e scioglievolezza nonchè aroma e sapore intenso.

Tempo di preparazione: 45 minuti

**Ingredienti per 4 persone**

Impasto:
500 g Farina
Blend di Farina tipo 0 w250+ Farina tipo 2 w340 + Lievito madre in polvere (70% + 28% + 2%)
350 g Acqua (70%)
13 g Sale marino fino
0.18 g Lbs

Crema di ceci:
180 g Ceci cotti
100 ml Latte di riso
10 g Scalogno
1 Ramoscello di rosmarino
35 ml Olio EVO
Succo di 1 limone

Crema di nocciole tostate:
100 g Nocciole tostate
70 g Latte di riso
20 ml Olio EVO

Farcitura :
150 g Tempeh bio

30  ml Aminos
Q.b. Finocchietto selvatico
70  ml Vino bianco
1 Cucchiaino di paprika
1 Cucchiaino di sale
Q.b. Mozzarella di latte di riso integrale
150 g 150 g Funghi impanati in farina e fritti  ( funghi Shitake o simili)
100 g Pomodori secchi
Q.b. Scorza di limone
Q.b. Foglie di rucola fresca
Q.b. Nocciola a granelli grossolani.

**Strumenti di cottura**

Forno elettrico per alcune preparazioni, forno a legna per la pizza.

**Preparazione**

Impasto: con 10% della farina più debole creare il Water roux in un pentolino abbastanza capiente, aggiungete 50 g di farina e 250 g di acqua della ricetta. Mescolare bene e a temperatura lenta portare a 65° continuando a mescolare finchè gli amidi non gelatinizzano. Togliere da fuoco, coprire con pellicola e lasciare raffreddare.
Nella planetaria aggiungere tutta la farina restante, il water roux raffreddato il lievito e 50 g d'acqua. Far partire la macchina, ad impasto quasi formato aggiungere il sale e la restante acqua un po' alla volta. Chiudere l'impasto intorno ai 23/24°.
Lasciare riposare l'impasto per 4 ore. Riprendere l'impasto e formare i panetti. Lasciare i panetti per 1 o 2 ore a temp max di 20° e dopo mettere in frigo per 18 ore. Utilizzare l'impasto  dopo circa 24 ore.
Crema di ceci: far soffriggere in una padella dell'olio con lo scalogno. Aggiungere i ceci e il ramoscello di rosmarino. Saltare in padella con un pizzico di sale. Pronti i ceci, togliere il ramoscello di rosmarino. Unire i ceci con il latte di riso  ed il succo di limone in un mixer da cucina e mixare fino ad ottenere una crema omogenea non troppo densa.
Crema di nocciole tostate: combinare le nocciole tostate, il latte di riso e un pizzico di sale in un mixer da cucina. Mixare ed aggiungere piano piano l'olio EVO. Continuare a mixare fino ad ottenere una crema liscia senza residui di nocciole.
Tempeh marinato: tagliare il tempeh a fette di spessore 1 cm e mezzo e metterlo in una piccola teglia da forno o un tegame a bordo alto.
Mixare i restanti ingrediente in un contenitore e mixarli bene in un frullatore da immersione.
Versare la miscela aromatica sul tempeh. Coprire con alluminio e cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti  a temperatura di 180°.
Funghi fritti: tagliare in funghi, pezzatura grossa, impanarli nella farina e friggerli per pochi secondi in olio abbonante. Aggiungere in pizzico di sale a fine frittura.

Pizza: è importante mettere fuori l'impasto dal frigo almeno 4 ore prima di stendere e infornare. Stendere un panetto di impasto maturo e ben lievitato a formare un disco di pasta. Stendere un velo di crema di ceci, aggiungere la mozzarella, il tempeh, i funghi e i pomodori semi-secchi. Cuocere la pizza nel forno a legna a temperatura 460/480°. All'uscita aggiungere la rucola e stendere  la crema di nocciole utilizzando un biberon.
Finire con la granella di nocciole e la scorza di limone ed un filo di olio EVO. ENJOY.

**Vino consigliato**

Vino Bianco Bio Vegan.