



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001642

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 09:28

da ESTEFANIA BOZ (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Friuli Venezia Giulia

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Tricolore

La pizza tricolore rappresenta al meglio i colori e i sapori freschi del nostro Bel paese!

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

Farina integrale 1kg

Farina 00 300 g

Lievito liofilizzato 3 g

Acqua 1 lt

Sale 40 g

Olio di semi di girasole

Farcitura:

Rucola 10 g

Pomodorini 120 g

Stracchino 50 g

Mozzarella 30 g

Crema di zucchini 30 g

Prodotti utilizzati

Verdura del territorio

Preparazione

Preparare l'impasto per la pizza a piacimento. Quello utilizzato da me é alternativo e funzionale in quanto integrale.

Nel mio caso l'impasto viene fatto in autolisi, cioè in due fasi.

Nella prima si mette solo la metà della farina totale con tutta l'acqua, si impasta, poi si lascia riposare una mezz'oretta e si aggiunge tutto il resto della farina, lievito, sale, olio.

Preparare una crema di zucchini per utilizzarla come base sulla parte verde. Quindi stendere la pasta, e iniziare a preparare il tricolore, iniziamo dalla parte rossa dove metteremo passata di pomodoro e pomodorini freschi, la parte bianca dove metteremo solo mozzarella e stracchino e infine la parte verde dove metteremo la crema di zucchini come base e a fine cottura la rucola.

Vino consigliato

Birra bionda fresca ma anche un prosecco doc, in base ai propri gusti!