



**Ricetta N. RE001687**

**Registrata in data 08 Ago 2017 alle ore 19:54**

**da GABRIELE SCANDURRA (NIPFOOD)**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## VeganSicily

Pizza vegana a base di prodotti biologici e del territorio (Sicilia)

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina

3 g di lievito

600 ml d'acqua

35 g

30 g d'olio evo

280 g panetto (farina In fibra tipo 1)

50 g crema di melanzane homemade

100 g mozzarisella

30 g di straccetti di pomodori secchi bio

30 g di filetti di cipolla di Giarratana

foglie di menta fresca

olio evo

### Prodotti utilizzati

Farina Infibra tipo 1 "molino Denti"

mozzarisella bio

pomodori secchi siciliani bio

filetti di cipolla di Giarratana "Facone" presidio slow food

olio extra vergine d'oliva bio "Consoli"

### Strumenti di cottura

Forno a pietra alimentato a gas

### Preparazione

Nella planetaria ho messo un chilo di farina e tre grammi di lievito e ho cominciato a far aerare il composto, dopo due minuti ho versato 520 ml d'acqua. Dopo 10 minuti ho messo 35 grammi di sale e gli 80 ml d'acqua rimanenti e dopo 3 minuti 30 grammi d'olio evo. Ho tolto l'impasto dalla planetaria e lo ho adagiato sul bancone facendo riposare l'impasto mettendo della pellicola sopra per 15 minuti a temperatura 25°. Infine ho formato dei panetti da 280 grammi facendoli riposare a 4° per 24 ore.

Farcitura e cottura della pizza: ho preparato una crema di melanzane (melanzane, pepe, basilico, salsa di pomodoro, olio evo) l'ho adagiata sul disco e sopra ho messo la mozzarisella. Ho infornato a 330° per 3 minuti. In uscita in ordine ho messo filetti di cipolla, straccetti di pomodori secchi, menta fresca, erba cipollina e un filo d'olio evo

### Vino consigliato

Nero d'Avola "Passo delle Mule"