



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001633**

**Registrata in data 28 Lug 2017 alle ore 08:40**

**da VINCENZO LETTIERI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Vegetè

La definizione di questa pizza, la consistenza della bufala, il dolce del Piennolo, la delicatezza della ricotta mantecata con aloe vera e menta, e per finire la croccantezza dei ceci, il tutto su un disco di pasta con 30 ore di lievitazione 100 % digeribile, leggero e gustoso un incrocio di sapori tutti da scoprire.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto della pizza con Aloa vera dosi per 5 panetti da 280 g

800 ml acqua

200 ml aloe vera

500 g di farina Tipo 1 Caputo

1100 g di farina 0 Caputo BLU

50 g di sale

0,7 g di lievito di birra

Ingredienti Topping:

125 g Bufala Campana

100 g Pomodorino giallo del Vesuvio D.o.p.

70 g Ceci croccanti sbriciolati (passati in forno a 220° per 30 minuti)

30 g Spuma di basilico (Basilico, sale, acqua fredda, frullato con minipiner)

Foglie di basilico

100 g di ricotta di bufala mantecata con sale e pepe

### Prodotti utilizzati

Bufala Campana Amodio -

Pomodorino del Piennolo Giallo gourmet Fiammante

Farina Blu Caputo

Farina Tipo1 Caputo

Aloe Vera gel (Forever)

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Preparazione ceci

Preriscaldate il forno a 220°C. per i ceci. Sciacquate abbondantemente i vostri ceci in scatola (già cotti quindi): cercate di eliminare il più possibile il liquido gelatinoso. Asciugateli accuratamente con della carta assorbente o con un canovaccio pulito. Cercate di rimuovere il più possibile le bucce,

Versateli in una teglia rivestita di carta forno su cui avrete versato un cucchiaino di olio evo e fate in modo di ungerli il più possibile. Salate e pepate e infornate per almeno 30 minuti rigirandoli di tanto in tanto.

#### Preparazione impasto

Si versano i 800 ml di acqua e i 200 ml di aloe vera nell'impastatrice, si scioglie il lievito, si aggiungono i 500 g di farina tipo 1 e si avvia l'impastatrice e si aggiunge gradualmente il 1100 kg della farina 0, dopo qualche minuto aggiungere il sale, fino al raggiungimento della consistenza desiderata, il procedimento deve durare 15/20 minuti. Formata una palla si lascia riposare a TA per 5 ore e poi a TC per 10 ore, si procede allo staglio formando dei panetti da 280 g per poi far lievitare a TA per 15 ore.

Si stende il disco di pasta, quindi spezzettiamo con le mani la bufala aggiungiamo il pomodoro giallo del Vesuvio, spolveriamo con origano di montagna e inforniamo in forno a 450° per 90 secondi circa, in uscita aggiungiamo i ceci sbriciolati e la ricotta, per finire un giro d'olio E.V.O.

#### **Vino consigliato**

Fiano di Avellino