



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001560**

**Registrata in data 14 Lug 2017 alle ore 16:47**

**da CLEMENTE VALENTINO**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Veggie

Veggie è una pizza studiata per soddisfare chi ha deciso di abbracciare la dieta vegana. L'impasto è una miscela di farina tipo 0 e tipo 1, in percentuale regolabile in base alle proprie esigenze, l'uso del pre-fermento polish, conferisce un sapore e odori amplificati, l'alta percentuale di idratazione (74%) associata ad una corretta maturazione (almeno 24 ore) forma una architettura glutinica ben sviluppata, sinonimo di leggerezza.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 2 persone

Impasto

180 g farina tipo 0

160 g farina tipo 1

8 g ldbf

250 g di acqua

12 g di sale

10 g di olio evo

Farcitura

salsa di noci 20 g (2 cucchiari

mozzarella 120 g

mopur n. 5 fette

formaggio di soia 30 g

n. 5 pistacchi

un pizzico di scorza tostata di arancia (da mettere sul formaggio fresco)

erba cipollina n.2 fili

### Prodotti utilizzati

Farina Molino Caputo tipo 0 e 1

Olio extra vergine di oliva Olitalia

Salsa di Noci Frantoio di Sant'Agata di Oneglia

MozzaRisella

Affettato di lupini Il legume d'oro

Formaggio vegan Tofutti CREAMY SMOOTH Spread Cheese Garlic-Herbs

Pistacchio verde di Bronte D.O.P. Antica Bronte dolceria

Scorza di arancia biologica Navel tostata

### Strumenti di cottura

Forno elettrico Scugnizzonapoletano Izzo forni.

### Preparazione

In un contenitore circolare versare 170 gr di acqua calda (circa 22°C) e sciogliere con le mani 8 g di lievito di birra fresco. Pesiamo su di una bilancia da cucina 120 g di farina Caputo tipo 0 e 50 g di farina Caputo tipo 1. Con le mani mescoliamo bene le due farine per poi aggiungerle gradualmente, aiutandosi con un setaccio, al contenitore con l'acqua e il lievito

antecedentemente sciolto e giriamo con una frusta da cucina. Finito di versare la quantità indicata di farina, continuare a girare per uno-due minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo e privo di grumi, a questo punto lasciare l'impasto nel contenitore coperto da un canovaccio per circa 8 ore. Trascorse le ore indicate, l'impasto si presenterà con un volume triplicato, con un odore pungente e con la superficie ricoperta da bolle di fermentazione, a questo punto il nostro pre fermento poolish è pronto per essere rinfrescato. Nella stessa ciotola dove abbiamo preparato il poolish versiamo gli ulteriori 170 g di farina precedentemente mescolata e setacciata, con 60 g di acqua. Con le mani iniziare ad impastare per circa 2-3 minuti per poi aggiungere i 12 g di sale e continuare ad impastare aggiungendo gradualmente gli ultimi 20 g di acqua e a filo aggiungeremo 10 g di olio evo. Impastare per circa 15 minuti. Trascorsi 15-20 minuti, l'impasto risulterà morbido ed elastico, adesso lasciamo riposare per circa 10 minuti per poi effettuare una piega di rinforzo. Dopo la piega di rinforzo, riporre l'impasto in una ciotola capiente e lasciare a temperatura ambiente per circa un' ora, coperta solo da un canovaccio, per poi deporla in frigo per 12 ore, questa volta coperta con due strati di cellophane. Trascorse le 12 ore, l'impasto avrà raddoppiato il suo volume e sarà pronto per essere suddiviso in due panetti. Lasciare i panetti lievitare a temperatura ambiente per circa 3-4 ore e dopo che i panetti avranno raddoppiato il proprio volume, stenderli a mano stando attenti a lasciare la loro forma tonda, se si usa un forno elettrico casalingo, spennellare la base con olio evo e infornare per circa 5 minuti in forno elettrico preriscaldato a 250°C (usare il ripiano superiore per cuocere le pizze). Trascorsi i primi 5 minuti, togliere le pizze dal forno e con l'aiuto di un cucchiaino, spalmare la crema di noci sulla base, deporre la mozzarella di riso precedentemente tagliata a cubetti non troppo grandi e infornare ancora per altri 5 minuti, fino a che non vedete il bordo e la base della pizza dorata. Togliere le pizze dal forno, guarnire con il mopur di lupini e i pistacchi, con l'ausilio di una sac a poche formare 5 fiori di formaggio vegano, aggiungere le scorze di limone precedentemente tostate per circa 1 minuto su carta forno a 250°C e concludere la decorazione con erba cipollina. Buon appetito.

### **Vino consigliato**

Si consiglia di accompagnare questo piatto con una birra IPA.