



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000957**

**Registrata in data 17 Lug 2017 alle ore 11:28**

**da ALFONSO MASSARO**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Vellutata di ceci

Una pizza che rivisita la ricetta della pasta e ceci con le cozze, ed unisce i sapori della terra e del mare.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1l acqua

60 g sale

0.5 g lievito

1.600 Caputo rossa

Farcitura

n. 1 cucchiaio e mezzo di vellutata di ceci

50 g provola

50 g di fior di latte

n. 10 gamberetti

pomodorini q.b.

n. 10 cozze

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Impasto

Si inizia a miscelare 1lt di acqua e 60 g di sale (proporzioni che variano sempre in base alla temperatura ambiente) poi si aggiunge un 30% di farina nell' impastatrice e per ultimo il lievito. Poi il resto della farina in un secondo momento.

Si lascia riposare il tutto mezzora nell' impastatrice, poi si dà un po' di consistenza in più e si fa riposare un' oretta sul banco e successivamente si staglia per i panetti che si lasciano lievitare 10-12 ore.

Stendere il disco, aggiungere prima la crema di ceci e poi gli altri ingredienti quindi infornare.