



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001571**

**Registrata in data 17 Lug 2017 alle ore 10:48**

**da MARZIA BUZZANCA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Due formaggi in rosso

Pizza alla canapa con mozzarella, radicchio, cipolla in carpione, erborinato aromatico, uvetta al rum e gelato al parmigiano.

Tempo di preparazione: 8 ore

### Ingredienti per 6 persone

#### Impasto

farina semintegrale 600 g  
farina di canapa 400 g  
40 di cristalli di sale  
70 g di olio extravergine  
60 g di acqua  
1 kg di lievito madre

#### Farcitura

Un piede di radicchio  
n. 3 cipolle rosse  
n. 1 caciotta di 250 g di caprino  
200 g di uvetta  
n. 1 bicchiere di rum  
n. 1 bicchiere di vino rosso  
50 g di zucchero  
n. 1 bicchiere di cherry  
Olio extravergine di oliva q.b.  
Pepe rosso aromatico q.b.

### Prodotti utilizzati

Un piede di radicchio  
Cipolle rosse  
Caciotta di caprino  
Uvetta  
Vino rosso  
Zucchero  
Cherry  
Olio extravergine  
Pepe rosso aromatico

### Strumenti di cottura

Forno elettrico, padella, per cuocere il radicchio, pentolino per far bollire il vino per marinare la cipolla .

### Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web [www.mysocialrecipe.com](http://www.mysocialrecipe.com)  
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo [info@mysocialrecipe.com](mailto:info@mysocialrecipe.com)

Il giorno prima mettere nell'impastatrice la farina con acqua, lievito e far girare due minuti, aggiungere poi l'olio e dopo qualche minuto il sale. Far girare per circa 13 minuti. Prendere l'impasto e riporlo a 14°. Il giorno dopo unirlo al lievito madre e 100 g di farina semintegrale e 50 g di acqua e far girare qualche minuto. Farlo riposare poi qualche minuto nella cassetta e poi lavorare la pasta fino a farla diventare una palla liscia. Spianarla e poi formare delle palline da 250 g. Farle riposare qualche ora. Spianarle e metterle man mano in delle teglie di alluminio (vanno bene anche quelle usa e getta,) e farle riposare circa due ore. Nel frattempo stufiamo in radicchio. Il giorno prima tagliare le cipolle rosse e mettere a bollire il vino con lo cherry e lo zucchero, quando inizia a bollire togliamo dal fuoco e ci versiamo le cipolle che faremo marinare nel liquido per 24 ore. Il giorno dopo, le strizziamo e le riponiamo in un recipiente. Tagliamo a cubetti il caprino, nel frattempo mettiamo in un recipiente il rum e mettiamo in immersione dentro al rum l'uvetta circa mezz'ora. Quando tutto è pronto e sono passate almeno due ore, prendiamo la pizza e mettiamo una manciata di mozzarella sulla base quindi la inforniamo. A cottura ultimata, circa sei minuti, sforniamo e tagliamo in 8 spicchi la pizza, ad ogni spicchio metteremo una forchettata di radicchio, 5-6 petali di cipolla marinata, un quadrettino di caprino e qualche chicco di uvetta. Coniamo con olio extravergine e una tritata di pepe aromatico e lamponi ed è pronta per essere degustata.

### **Vino consigliato**

Traminer Castelsimoni L'Aquila