



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002962 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 14 Giu 2019 alle ore 10:28**

**da SIMONE PILLONI**

**Livello di difficoltà: Difficile**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Nebidedda

Sa nebeddedda é la pianta del timo in lingua sarda, il timo sarà il protagonista della ricetta, sia nella parte olfattiva che gustativa, sarà questa pianta a legare tutti i sapori di questa pizza

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 6 persone

Impasto:

150 g Lievito madre

650 g Acqua

500 g Semola senatore cappelli

500 g Farina da grano tenero evolutivo

Il grano tenero evolutivo è una selezione di grani teneri antichi ad opera del dott. Ceccarelli

30 g Sale marino

Farcitura:

2 Cipolle viola di stagione

600 g Fior di latte

2 Zucchine

Timo

q.b. Prosciutto cotto (Monte linas)

Olio extravergine (Secchi)

q.b. Casizolu del montiferru

### Strumenti di cottura

Forno a legna, pentola, griglia in ghisa

### Preparazione

Mettere a marinare, sottovuoto, delle fette di prosciutto cotto con olio extravergine e timo fresco. Procedere con l'impasto mettendo in planetaria tutti gli ingredienti: acqua, lievito madre, semola, farina, sale, raggiungere una consistenza dell'impasto grezza, non perfettamente incordato, riporre l'impasto in una ciotola e ricoprirlo con della pellicola, lasciarlo riposare per una notte.

Il mattino seguente tirare fuori l'impasto dal frigo e lasciarlo lievitare fino a raddoppio, formare i panetti, devono avere un peso di 230 g l'uno, lasciare lievitare fino a raddoppio. Mentre i panetti lievitano preparare le zucchine affettandole sottilmente e scottandole in una piastra in ghisa salandole leggermente, in una pentola inserire un bicchiere di aceto, uno di olio uno di vino bianco, 4 cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale, calare le cipolle pelate e fare cuocere fino a raggiungere consistenza e sapore desiderati.

Per la cottura fare arrivare il forno a legna a 400° stendere il panetto cercando di spingere l'aria dell'impasto verso i bordi, farcire la pizza col fior di latte, le cipolle, le zucchine e il cotto e cuocere fino a completo sviluppo e doratura, all'uscita spolverare con del casizolu del montiferru stagionato.

### Vino consigliato

Malvasia demi sec dell'azienda Melis vini di Terralba (OR)