



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001546

Registrata in data 11 Lug 2017 alle ore 10:19

da VALERIA ABBONIZIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Ricchezza di campo

Una pizza pensata girovagando nell'orto di mio nonno, la portulaca (erba a vegetazione spontanea molto ricca di omega3) è l'ingrediente principe di questa pizza delicata ma di carattere.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

650 g farina 00

250 g farina integrale a pietra

100 g farina ai 7 cereali

600 g acqua

0,5 g lievito di birra disidratato

25 g sale

25 g olio extravergine di oliva.

Farcitura:

alla base passato di san marzano q.b.

n. 6 rametti di portulaca fresca

n. 6 fette di prosciutto crudo umbro

n. 6 fette di mozzarella di bufala campana D.O.P

un filo d'olio extravergine d'oliva a fine cottura.

Strumenti di cottura

Forno elettrico a mattone refrattario

Preparazione

Per l'impasto: miscelare le farine e il lievito, aggiungere l'acqua un po' per volta fino al totale assorbimento, aggiungere il sale e l'olio. Lasciar riposare la pasta per circa un'ora, formare dei panetti da 250 g, far riposare per altri 30 minuti, riporre in cella di lievitazione a 3° per 72 h. Prima di stendere il panetto lasciare riposare a temperatura ambiente per qualche ora, procedere con la stesura, farcire con il passato di pomodoro ed infornare a 350° fino a perfetta cottura. Una volta pronta la base, completare la farcitura con portulaca fresca alla base, prosciutto crudo, mozzarella di bufala e olio E.V.O.