

Pizza e Fichi

☒ Ingredienti

Impasto per 3-4 pizze:

340 gr di Acqua tiepida

40 gr di Olio evo

10 gr Zucchero

25 gr Lievito di birra

30/35 gr IFIB

600 gr Farina 0

10 gr Sale

Condimento per 1 pizza:

3 fette di Melanzane grigliate

1 Fico maturo

100/120 gr mozzarella

3/4 fette di Prosciutto crudo dolce

Preparazione

Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, lasciarlo lievitare coperto in un ambiente caldo per almeno un paio d'ore. È possibile dimezzare la quantità di lievito, per cui i tempi di lievitazione saranno ovviamente più lunghi. Una volta pronto prendere una pallina di impasto e dare forma alla pizza, oleare leggermente il fondo di una padella antiaderente a bordo alto, adagiare l'impasto e condire con le melanzane grigliate a strisce sottili, il fico tagliato grossolanamente a coltello e per finire piccoli tocchetti di mozzarella su tutta la superficie. Cuocere con MCS D sul fornello grande a fiamma viva per 2/3 min. poi abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per 6/7 minuti. Spegnerne il fuoco e lasciare in autocottura per altri 2/3 minuti, asciugare con un panno MCS D ricoprire e lasciar riposare un paio di min. Disporre la pizza su di un piatto e guarnire con prosciutto crudo, fico fresco e qualche goccia di aceto balsamico di kiwi.

N.B: Il tempo di cottura può variare leggermente a seconda dello spessore dell'impasto e della grandezza del fornello usato.

L.V.