

" PIZZA E DOLCE...SE NON È SABATO SERA QUESTO..."

FABIO ROVAZZI Feat.: Loredana Bertè, J-Ax – Data di uscita: 2019

*“Il video parla di un laboratorio segreto sopra alle nuvole in questa città futuristica finta dove alle persone viene tolto il pensiero, subiscono una sorta di lobotomizzazione”. Inizia così il racconto di **Fabio Rovazzi**, che durante un'intervista a Rolling Stone, ha spiegato il significato che si cela dietro il video della sua ultima canzone **“Senza Pensieri”**.*

Fabio Rovazzi

VIAGGI&ASSAGGI FELICI.BLOG



***Pizza vegana con semola e doppia cottura padella e forno
"AFFETTATO DI MOPUR DELICATO,MOZZARELLA VEG ,FUNGHI FRESCHI "***



Piemonte Cortese DOC

Faccio spesso la pizza in casa, ma l'ho sempre cotta in forno...Mi piace documentarmi e quindi ci sono diverse opinioni positive per una doppia cottura padella e forno...per una pizza cotta più velocemente e più simile alla pizza della pizzeria. Per questo ringrazio anche [Lulu](#) del consiglio a fare questa doppia cottura...e si fra noi pazzi appassionati di cucina ci si da consigli ... 🤔 🍷 🌿 🌹 🙌

[] Ingredienti per la pizza vegana fatta in casa:

- - 250 gr di SEMOLA INTEGRALE RIMACINATA GRANO ITALIANO DECORTICATO A PIETRA (LA MOLISANA)BIO
- - 150 gr di farina farro bio
- -260 ml d'acqua
- - 20 grammi Pasta Madre Essiccata con lievito BIO
- -20 gr di sale fino
- -1 cucchiaio colmo di olio evo

Condimento

- -3 cucchiaini di polpa di pomodoro
- – [mozzarella veg \(RICETTA DI BARBARA FERRANTE\)](#)

<https://viaggiassaggifelici.blog/2020/11/24/mozzarella-vegana/>

- – affettato veg DI MOPUR DELICATO
- – funghi freschi champignon
- -sale,
- -origano q.b
- -olio evo q.b
- -lievito alimentare inattivo spolverata

[] La ricetta fase per fase

Prepara l'impasto :

- PRIMA LIEVITAZIONE :prima fase solo le farine con i due lieviti , acqua e basta... far levitare un paio d'ore il luogo chiuso
- SECONDA LIEVITAZIONE: aggiungi il sale e l'olio FAI UN PANETTO CON TANTE PIEGHE E FAI LIEVITARE PER ALTRE 2 ORE.
- TERZA LIEVITAZIONE (O MATURAZIONE) Trascorse le due ore di lievitazione dell'impasto, metterlo in frigo per 2 notti Trascorsa anche la terza lievitazione meglio detta maturazione, lasciare l'impasto per altre tre ore all'interno del forno spento Solo con la luce accesa .
- A questo punto entra in gioco il fornello di casa ed una grande padella o casseruola che potrai mettere in forno... Stendi la pizza all'interno della padella che userai stendendola su carta da forno rotonda ...io uso la carta forno per sicurezza sempre...ma una buona padella antiaderente non ne avrà bisogno.
- Condisci la pizza. Intanto accendi il grill del forno alla massima temperatura e la griglia del forno nella posizione più alta.

- Metti a questo punto la padella sul fuoco, il fuoco più grande e abbastanza potente , con la pizza ,un filo d'olio extra vergine d'oliva e copri con il coperchio.
- Fai cuocere per 5 minuti A FIAMMA MEDIO/ALTA
- Trasferisci la padella o casseruola direttamente in forno.(se la vostra padella o casseruola non è adatto al forno trasferite direttamente la pizza aiutandovi con la carta forno in una teglia da forno)
- Fai cuocere ALTRI 4/5 minuti.

PIZZAIOLI DI TUTTA ITALIA NASCONDETEVI 🙈 🙉 🤪 🦄

*E NON DIMENTICARE DI ACCOMPAGNARE CON UN OTTIMO VINO VEGAN
...ED A PROPOSITO VI RIMANDO AL MIO ARTICOLO :*

[Esiste un vino vegano e come si riconosce?](#)

*AHHH ...IL DOLCE GIUSTO...ECCOLO ...SEMPLICITÀ E BONTÀ
PURA...CONQUISTERÀ TUTTI !!!*

["Tortino al cioccolato dal cuore morbido"](#)