

**Pizza di Segale e Farro con
Salsiccia , Patate , Cipolle
di Tropea , Funghetti
Champignon , Olive Nere e
Mozzarella Vegana di Barbara
Ferrante**

**Pizza di Segale e Farro con Salsiccia ,
Patate , Cipolle di Tropea , Funghetti
Champignon ,Olive Nere e Mozzarella
Vegana di Barbara Ferrante**

Viaggi&AssaggiFelici





Pizza di Segale e Farro con Salsiccia , Patate , Cipolle
di Tropea , Funghetti Champignon ,Olive Nere e
Mozzarella Vegana di Barbara Ferrante

Viaggi&AssaggiFelici

PIZZA DI SEGALE E FARRO CON SALSICCIA , PATATE , CIPOLLE DI TROPEA , FUNGHETTI CHAMPIGNON ,OLIVE NERE E MOZZARELLA VEGANA DI BARBARA FERRANTE

Viaggi&AssaggiFelici



PRONTA PER ESSERE INFORNATA

La salsiccia UNCONVENTIONAL speziata incontra la cipolla in questa pizza intensa e buonissima.

Una base di Segale integrale .

La farina di segale è particolarmente **difficile da panificare** in quanto il glutine che genera è insufficiente a creare un impasto tale da poterlo lavorare agevolmente. Il problema è tuttavia arginabile servendosi di alcuni stratagemmi che ne migliorano la lavorabilità ma, ciò nonostante, in questa preparazione ho provato un sistema del tutto nuovo preparando un **impasto semiliquido** , stendendolo con le **mani bagnate** (più volte) ed aggiungendo farina di farro all'impasto ed usando la farina di segale integrale nella misura del 30 % sul totale della farina usata.

.
Il risultato finale è una pizza ben sviluppata, croccante sul fondo, ai bordi e leggermente più morbida all'interno. Ottima nel gusto e assolutamente **digeribile**.

Il tempo di lievitazione è stato 30 ore (12 nella ciotola ,12 ore in frigo e 6 nel forno spento) .

Ma il tocco gourmet è dato dalla Mozzarella vegana di Barbara Ferrante regina dei FORMAGGI VEGANI .

La chicca è la golosissima mozzarella vegana per pizza PIZZABELLA DI BARBARA FERRANTE , che È IDENTICA ALLA MOZZARELLA! ☐

CONTATTATELA ED ACQUISTATELI , NON VE NE PENTIRETE !!!

<https://www.facebook.com/caseificiobarbaravegana>



"PIZZABELLA" VEGANA DEL CASEIFICIO VEGANO DI BARBARA FERRANTE

INGREDIENTI IMPASTO

- 75 gr di farina di segale integrale
- 175 gr farina integrale di segale,
- 1/4 cubetto di lievito di birra, oppure come ho fatto io 20 gr di pasta madre essiccata con lievito
- 3 – 4 gr sale integrale,
- 12 gr olio extravergine d'oliva,
- 160 gr acqua tiepida
- 1 PUNTA DI SCIROPPO DI AGAVE
- SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE Q.B. PER LE PIEGHE

INGREDIENTI CONDIMENTO

- 10/15 funghetti champignon interi ,
- 2 salsicce vegetali *UNCONVENTIONAL* ,
- " PIZZABELLA " DI BARBARA FERRANTE
- passata di pomodoro
- 2 PATATE
- 1 cipolla di Tropea
- 1/2 cipolla bianca
- una manciata di olive nere denocciolate
- 1 pizzico di timo secco
- olio extravergine di oliva q.b.
- 1 rametto di rosmarino fresco, gli aghi
- Aglio
- 1/2 Carota
- Sedano
- Semi di finocchietto
- Vino bianco
- Sale, pepe , maggiorana

PROCEDIMENTO

- **IMPASTO** :Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida ed aggiungere un po' alla volta la farina. Oppure se usate pasta madre secca fare una fontana sul piano di lavoro con la farina ed al centro aggiungere l'acqua ed il lievito o farlo in una scodella. Impastare bene girando la pasta sempre verso l'interno spingendo bene col palmo della mano. Aggiungere l'olio e farlo assorbire continuando ad impastare. Aggiungere il sale ed assorbirlo impastando ancora, allo stesso modo aggiungere lo sciroppo di agave . Ora ottenuto un panetto coprirlo bene, io uso un contenitore a chiusura ermetica e lasciar riposare al riparo per 30 minuti. Riprendere l'impasto e fare "le pieghe" con la semola

integrale, ripiegare l'impasto due o tre volte verso l'interno, seguendo sempre lo stesso verso. Far riposare 12 ore .Riprendere l'impasto e fare altre pieghe con la semola e poi metterlo in frigo per altre 12 ore. Riprendere l'impasto dal frigo , stendere in cerchio come una pizza, arrotolare l'impasto su sè stesso partendo dal basso chiudendo delicatamente i bordi ed adagiare su carta forno. Lasciare ancora lievitare coperto bene per altre 6 ore nel forno spento.Ora passiamo al condimento.

- **CONDIMENTO** : Nel frattempo potete **preparare le patate**. Se decidete di tagliarle a fette sottili, è opportuno metterle in una ciotola piena d'acqua, altrimenti si anneriscono. Se invece volete sbollentarle prima, potete tagliarle a pezzi o a fette più spesse e farle cuocere per circa **10 minuti** in acqua bollente e salata. Passiamo alla salsicce, che possono essere prima cotte in vari modi. Il primo è quello di cuocerle in padella con un filo d'olio e un goccio di acqua. In questo caso basta coprirle con un coperchio ed aspettare circa **10-15 minuti**. Oppure in friggitrice ad aria . Salta in un tegame un paio di spicchi d'aglio con olio evo, aggiungere i funghi. Coprire per bene il tegame e solo a fine cottura correggere di sale.Preparare un ricco soffritto di cipolla, carote e sedano tritati finemente. Aggiungere i semi di finocchietto, il rosmarino , il timo , maggiorana, il pepe e un pizzico di sale.Inserire nel soffritto i funghi sfumare con il vino bianco. Correggere di sale e di pepe. Taglia a fettine sottili le cipolle e falle appassire in padella con olio e olive.Condiamo la nostra pizza ,Versare un po' di passata e stenderlo con un cucchiaino. Aggiungete prima le patate a fette sottili, se sono crude, oppure la mozzarella e poi le patate cotte. Distribuite anche la salsiccia su tutta la pizza in modo omogeneo ed infine le cipolle , funghetti e le olive.*Preriscadare il forno a 220-230°C, poi infornare la pizza nella parte bassa*

*del forno. Fate cuocere per circa **15 minuti** (io l'ho coperta con carta stagnola)I tempi sono indicativi e per una cottura perfetta è consigliabile anche seguire l'olfatto e la vista.Quando il fondo della pizza sarà ben dorato (ci vorranno 4-5 minuti circa ma molto dipende dal forno, per cui verificate alzando la base con un cucchiaino di legno o una spatola, a meno che non facciate pizze molto spesse)infornate nel ripiano più alto del forno riducendo a 200° la temperatura.*

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :



alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>



*mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici***

[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)



seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>

The banner is divided into several sections. On the left, there is a circular logo with a palm tree and the text 'Viaggiassaggifelici.blog' and 'Viaggiando con amore blog di viaggi e cucina Vegana'. To the right of the logo is a green background with the text 'ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK' in white and 'Viaggi & Assaggi Felici' in red. On the far right, there are four small images of various cakes and pastries.



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](#) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](#)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!