



## DIAMANTINI DI BAGNA CAUDA

impasto pizza in teglia diretto classico per casa

Difficoltà: facile.

Durata preparazione: 2 ore e mezza.

Dosi per: 1 teglia di casa, 2 persone.

Salsa di pomodoro:

- g 600 pomodoro pelato
- n 3 foglie di basilico fresco
- n 1 spicchio di aglio
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale fino

mettete l'olio e l'aglio (privato della sua anima) in una padella; fate rosolare (fate attenzione a non abbrustolire l'aglio!). Aggiungete il pomodoro ed il basilico. Cuocete per 30 minuti a fuoco medio/basso aggiustando di sale.

Ingredienti per la crema di cavolo rosso (vi servirà per l'impasto):

- g 125 acqua
- g 50 cavolo rosso
- g 30 panna da cucina
- g 10 cipolla bianca
- gr 1 sale fino
- q.b. olio extravergine di oliva

fate rosolare la cipolla tagliata finemente in una casseruola. Aggiungete il cavolo (anch'esso tagliato finemente) e fatelo appassire per qualche minuto. Aggiungete 88 gr d'acqua e fate cuocere per 30 minuti. Aggiungete l'acqua rimanente e fate cuocere per altri 15 minuti. Al termine; versate la panna, amalgamate e frullate il composto. Setacciate per rendere la purea più densa. Aggiustate di sale.

### **P.S.:**

prima di cominciare l'impasto: i quantitativi di lievito e le tempistiche di lievitazione possono variare in base alle temperature del vostro ambiente. I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. Le temperature e le tempistiche di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg. imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it





### **Ingredienti per l'impasto (dosi per 1 teglia da forno classico di casa):**

- g 400 Mix **Oltregrano, "LaGustosa"**
- g 92 latte (23%)
- g 88 acqua (22%)
- g 80 crema di cavolo rosso (20%)
- g 16 lievito fresco (4%) o 8 gr di lievito secco (2%)
- g 8 olio extravergine di oliva (2%)
- g 8 sale fino (2%)
- g 6 zucchero (1.5%)

### Procedimento (temperatura impasto finale 26/27°C):

inserite in impastatrice la farina, il sale, lo zucchero, il lievito (se secco) e miscelate. Mescolate a parte l'acqua con il latte e scioglietevi il lievito (se fresco). Aggiungete alle polveri la vellutata di cavolo rosso e 3/4 dei liquidi; impastate a velocità sostenuta (per un totale di 6/8 minuti) aggiungendo a metà impasto i liquidi rimanenti facendoli assorbire. Inserite l'olio e terminate l'impasto. Mettete in una terrina leggermente oliata e coprite con la pellicola per 30 minuti a temperatura ambiente (21/24°C). Ungete intanto la teglia. Stendete l'impasto in più riprese (con pause di 10 minuti l'una dall'altra) fino a quando l'impasto non si restringerà più. Farcite la pasta stesa con un velo leggero di pomodoro (già cotto a parte). Nel frattempo preriscaldare il forno a 30°C e mettere in ebollizione dell'acqua in un pentolino; inserire in forno la teglia con la base stesa, il pentolino in ebollizione e lasciare riposare per circa 20 minuti. Quando l'impasto è lievitato, togliere la teglia ed il pentolino dal forno, portare la temperatura a 230°C. \*Precuocete la base per circa 12/14 minuti. Sforatela e lasciatela raffreddare. Procedete poi con l'impiattamento ed il servizio.

### **Ingredienti per il condimento (dosi per 1 teglia del forno di casa):**

Bagna cauda piemontese vellutata:

- g 160 panna da cucina
- n 12 filetti di acciuga
- n 3 spicchi di aglio bianco
- q.b. olio extravergine di oliva

pulite gli spicchi d'aglio togliendo anche l'anima interna ed uniteli alla panna già in un pentolino. Portate a bollore riducendo di 1/4. Spegnete la fiamma, aggiungete le acciughe ed un filo d'olio. Mescolate sino a quando le acciughe non si saranno sciolte. Frullate il tutto.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg.imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it





**Per il servizio:**

- n 1 peperone rosso medio crudo tagliato a cubetti
- n 1 peperone verde medio crudo tagliato a cubetti
- n 1 peperone giallo medio crudo tagliato a cubetti
- n 1 finocchio medio crudo tagliato a cubetti
- n 2 gambi sedano verde crudi tagliati a cubetti
- q.b. crema di cavolo rosso

\*dopo aver precotto la base: tagliatela in quadrotti 2x2cm (escludete i bordi se possibile). Ripassateli in forno per 4/6 minuti a 230°C. Sfornate e farcite con il pomodoro pelato cotto precedentemente e le verdure crude. Decorate con la bagna cauda vellutata. Servite. Accompagnate con del vino rosso Barbera d'Asti.

P.S.:

i diamantini sono dimostrativi, potete farcire l'intera base della pizza senza tagliarla in quadrotti.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg. imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it

