



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001553

Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 11:22

da ROBERTA ESPOSITO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Aglio olio e peperoncino

Pizza con crumble di pane all'aglio, mozzarella affumicata, peperoncino calabro, aglio in camicia, prezzemolo riccio, pomodori secchi e olio extravergine.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 2 persone

Impasto:

500 g di farina tipo 3

350 g di acqua

15 g di sale

0,5 g di lievito.

Farcitura:

350 g di mozzarella affumicata

n. 8 pomodori secchi

200 g di pane

n. 2 peperoncini calabresi

n. 2 spicchi di aglio

n. 4 cucchiaini d'olio extravergine

prezzemolo riccio.

Preparazione

Far ossigenare lievito nella farina per 5 minuti impastando con le mani. Aggiungere 300 g di acqua e continuare ad impastare. Dopo aver dato elasticità all'impasto aggiungere il sale e la restante acqua. Far lievitare per 48 ore. Stendere l'impasto e condire in ordine con mozzarella affumicata, aglio, olio e peperoncino calabro, a metà cottura aggiungere crumble di pane all'aglio e a fine cottura aggiungere pomodori secchi, prezzemolo riccio.

Vino consigliato

Vino Pinot Nero alcool 12,5 %