



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001532

Registrata in data 22 Ago 2017 alle ore 12:28

da **ANTONELLO MAURO**

Livello di difficoltà: Medio

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Autunno tra i monti

Nella mia pizza c'è un pesto ricotta e noci, con granella di noci, provola, pepe e speck.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Farina 180 g

105 g acqua

10 g sale

0,5 g lievito

280 g panetto.

Farcitura:

pesto ricotta e noci 60 g

granella di noci q.b.

60 g provola

speck 50 g

pepe q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparo l'impasto quantifico l'acqua, poi in proporzione aggiungo il sale(in media 50 g per litro d'acqua) e il lievito in base alla stagione ed i tempi di lievitazione e per ultima la farina, per 1 kg di farina uso 600 g acqua. Lievitazione 24 h. Una volta pronto stendo il disco di pasta e lo farisco con il pesto di ricotta e noci, poi aggiungo la provola a listarelle e il pepe. Inforno e all'uscita aggiungo la granella di noci e lo speck a fettine. Inforno per altri 20 secondi ed è pronta per servirla,

Vino consigliato

Un aglianico del beneventano