



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002374 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Lug 2018 alle ore 11:41

da VINCENZO CAPASSO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Donna Adele

La Donna Adele è una pizza fritta fatta dalla mia bisnonna, bianca, con pesto, provola di Agerola e ricotta di bufala.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 l di acqua

60 g sale

600 g farina 0

250 g farina 00

1 g lievito

24/30 ore di lievitazione

Farcitura

Provola 80 g

Ricotta 80 g

Pesto 30 g

Preparazione

Impasto: nell'acqua a temperatura ambiente dai 18° ai 20° sciogliamo il lievito sbriciolandolo con della farina e iniziamo a procedere con la farina, secondo una miscela che tramandiamo da generazioni, poi si mette il sale e dopo una ventina di minuti finita la dose di farina si inizia la stagiatura. I panelli non sono più grandi di 270 - 280 grammi. La pasta avrà almeno 24 ore di lievitazione prima che sia servita al cliente. Si stende un pannello da 280 g e si inizia con la farcitura di crema di pesto poi si procede con la ricotta e la provola.

Dopo averla sigillata bene si immerge in olio a 200° e quando è dorata si fa asciugare l'olio in eccesso su carta assorbente.