



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002254 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 13 Giu 2018 alle ore 11:52**

**da DAVIDE DI RAFFAELE**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Pizza dello chef

Pizza "gourmet" per gli amanti delle materie prime di eccellenza, realizzata da una collaborazione tra lo Chef Patron Crescenzo Rennella e il giovane pizzaiolo Davide Di Raffaele per la presentazione di "Grumè Pizza e Cucina", il nuovo e innovativo locale della famiglia Rennella di Grumo Nevano.

Tempo di preparazione: 5 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Panetto da 320 g  
200 g farina  
120 g acqua  
5 g sale  
0,1 g lievito

Farcitura:

Vellutata di patate su ricetta dello chef 40 g  
pancia magra 50 g  
provola di Agerola 40 g  
provolone del Monaco 20 g  
rosmarino  
pepe  
olio evo.

### Prodotti utilizzati

Pancetta di maialino nero casertano cotta a bassa temperatura.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Unire farina acqua e lievito e avviare l'impastatrice. Far girare 10 minuti e aggiungere il sale. Far girare ancora 5 minuti. Far riposare almeno mezz' ora e formare i panetti. Lasciare a lievitare per 8 ore. La vellutata viene realizzata su ricetta dello chef. Su una base di questa vellutata vengono adagiate fettine di pancia magra cotta a bassa temperatura, provola di Agerola, rosmarino, scaglie di provolone del Monaco e un giro di olio evo.