



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002275 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 22 Giu 2018 alle ore 10:10**

**da FRANCESCO FORTUNA**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Pizza del Re

Impasto allo zafferano a massa con 24 ore di lievitazione e 24 di maturazione. Stendo il disco e condisco con funghi porcini, fiordilatte, un filo di olio ed inforno nel forno a legna. A fine cottura aggiungo bacon saltato in padella, filamenti di peperoncino, pinoli e scaglie di Parmigiano Reggiano.

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1500 kg di farina tipo 1

10 g di crusca

1,50 g di Zafferano del re

1lt di acqua

10 g di lievito di birra

35 g sale

30 ml olio di oliva

Farcitura

80 g fiordilatte

30 g di porcini trifolati

20 g di pinoli

20 g di Parmigiano Reggiano

2 g di filamenti di peperoncino

olio di oliva q.b.

basilico.

### Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

### Strumenti di cottura

Cottura in forno a legna

### Preparazione

Impasto allo zafferano a massa con 24 ore di lievitazione e 24 di maturazione, stendo il disco e condisco con funghi porcini, fiordilatte, un filo di olio ed inforno in forno a legna. A fine cottura aggiungo il bacon precedentemente saltato in padella, filamenti di peperoncino, pinoli e scaglie di Parmigiano Reggiano.

### Vino consigliato

Birra rossa artigianale