



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001855**

**Registrata in data 17 Nov 2017 alle ore 11:52**

**da UMBERTO MAURIELLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Pizza Sannio

La Pizza Sannio riunisce i sapori decisi e forti di prodotti caratteristici dalla mia terra: la salsiccia rossa di Castelpoto, presidio Slow Food, i funghi porcini di Cusano Mutri e il caciocavallo di Castelfranco in Miscano.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Per la pasta:

1 lt di acqua

1,700 kg di farina

50 g di sale

0,6 g di lievito (24 ore di lievitazione).

80 g fiordilatte

50 g funghi porcini trifolati az. Funghi Di Biase

10 fette di salsiccia secca di Castelpoto ad. Fattoria Muccio

n. 3 fette di caciocavallo di Castelfranco in Miscano

### Prodotti utilizzati

Funghi porcini trifolati az Funghi Di Biase

Salsiccia secca di Castelpoto ad. Fattoria Muccio

caciocavallo di Castelfranco in Miscano.

### Strumenti di cottura

Forno a legna.

### Preparazione

Mischiare acqua e sale e una volta sciolto questo aggiungere il lievito ed infine aggiungere la farina. Una volta pronto l'impasto far riposare per un'ora e mezza coperto da un panno umido e poi dividerlo in panetti da 260 g che devono lievitare per 24 ore. Stendere il panetto e aggiungere la mozzarella, i funghi porcini, la salsiccia e infornare. A metà cottura aggiungere le fette di caciocavallo.

### Vino consigliato

Barbera della Cantina Anna Bosco di Castelvenere BN