



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002278 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Giu 2018 alle ore 09:50

da ANTONIO TRONCONE

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Salsicce e pesto

Una pizza in cui ritroviamo il piennolo giallo, il pesto di basilico, salsicce morphine, mozzarella di bufala, olio evo, pecorino e buccia di mela.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

300 ml acqua

500 g Farina tipo 1

15 g sale fino

1 g di lievito di birra.

Si ottengono 3 panetti da 265 grammi.

Farcitura

80 g di piennolo giallo

30 g di pesto di basilico

60 g di salsicce morphine.

60 g mozzarella di bufala

6 g olio evo

6 g di pecorino

Buccia di mela dop.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Per l'impasto: amalgamare gli ingredienti per ottenere un impasto al 65% di idratazione e fare lievitare 24 h a temperatura ambiente. Una volta steso il panetto aggiungere gli ingredienti e infornare.