



Ricetta N. RE001773

Registrata in data 12 Set 2017 alle ore 12:40

da RENATA SITKO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## S-torzella

La pizza fatta con impasto semi integrale ad alto contenuto di fibra alimentare, torzella del Vesuvio, pomodoro San Marzano, provola di Agerola, scaglie di provolone del Monaco

Tempo di preparazione: 50 ore

### Ingredienti per 6 persone

Impasto:

500 g di farina

300 g acqua

0,3 g di lievito

farcitura:

300 g di torzella

100 g di pomodoro

80 g di provola

scaglie di provola q.b.

olio evo q.b.

### Prodotti utilizzati

Gustarosso

Provola di Agerola di Gennaro Fusco

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Fare impasto e lasciarlo a lievitare per 48 h poi proseguire con la stesura e farcitura.

### Vino consigliato

Birra