



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001831

Registrata in data 09 Gen 2018 alle ore 14:26

da ANTONIO BASSOLINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Zuccosa

Pizza con impasto diretto con 72 due ore di maturazione e condita con crema di zucca, provola, salsiccia e scaglie di grana.

Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 1 persone

250 g acqua
400 g farina 00
15 g sale
0,02 g lievito
5 g olio
100 g zucca
n.1 spicchio d'aglio
sale q.b.
n. 2 amaretti
100 g di provola
70 g di salsiccia
25 g di grana in scaglie
Basilico

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto diretto, 60% idratazione con 72 ore di maturazione (280 g). Far cuocere la zucca in un pentolino aggiungendo un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e un pugno di sale per circa 15 minuti, aggiungere due amaretti e frullare il tutto. Creare così una crema di zucca e tagliare 100 g di provola, 70 g di salsiccia, 25 g di grana in scaglie, completare il tutto e infornare a 350°.

Vino consigliato

Birra o vino rosso