



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001638

Registrata in data 03 Ago 2017 alle ore 16:58

da ANTONIO TRONCONE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

100% Campania

Una Cartolina dalla Campania, per raccontare i profumi e i sapori di una terra magnifica.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Per l'impasto di 80 g:

52 g di farina tipo 1

28 g acqua

0,14 g di lievito

0,25 sale

Per la farcitura

30 g di fior di latte di Agerola

15 g alici di Cetara

30 g tartufo nero estivo

Prodotti utilizzati

Fior di latte di Agerola

Alici di Cetara

Tartufo nero estivo

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. Stendere il panetto dandogli la forma della cartolina e infornare per 50 secondi. Una volta sfornata aggiungere tutti gli ingredienti.

Vino consigliato

Spumante Caprettone di Casa Setaro