



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001703

Registrata in data 17 Ago 2017 alle ore 10:24

da **GENNARO CATAPANO**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

1861 Unità d'Italia

Una pizza i cui ingredienti si trovano sparsi per l'Italia dallo speck del Trentino al pecorino sardo, l'olio avellinese e i pomodori vesuviani.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Numero panetti 5 panetti da 285 g

1 kg farina

680 g acqua

34 g sale

1,5 g lievito

n. 4 Pomodorini gialli del Vesuvio

40 g speck del Trentino

70 g Provola di Agerola

1/2 Zucchina a julien

30 g Scaglie pecorino sardo

Polvere di menta q.b.

4-5 g Olio ravece

Prodotti utilizzati

Pomodorini gialli del Vesuvio

Speck del Trentino

Provola di Agerola

Zucchina

Scaglie pecorino sardo

Polvere di menta

Olio ravece

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Iniziamo sciogliendo il lievito in 750 cl di acqua e aggiungiamo gradualmente la farina; passati 10 minuti dalla lavorazione dell' impasto sciogliamo il sale nei restanti 250 ml di acqua e versiamo sempre a pioggia la restante parte della farina, lavorandola per altri 10 minuti. Tempo totale 20 minuti circa. Lievitazione 24 h. Stendo il disco di pasta e aggiungo i pomodorini gialli del Vesuvio, lo speck del Trentino croccante, la provola di Agerola e inforno. All' uscita aggiungo la zucchina tagliata a julien, le scaglie pecorino sardo, la polvere di menta e l'olio ravece.