



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001463

Registrata in data **07 Ago 2017** alle ore **22:25**

da **DIEGO VITAGLIANO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

4 casi campani

La versione campana della 4 formaggi

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina

440 g di acqua

1 g lievito

25 g sale

Farcitura

20 g di caciocavallo podolico

20 g di pecorino di laticaudica

20 g di provolone del monaco

70 g di fior di latte di Agerola

olio q.b.

basilico.

Strumenti di cottura

Legna

Preparazione

Fare un prefermento di 24 ore (biga) poi completare l'impasto altre 12 ore. 1 kg di farina, 440 g di acqua, 1 g lievito poi il giorno dopo completare l' impasto, dopo 24 ore, impastare con 800 g di farina, 1 g lievito e aggiungere 200 g di prefermento. Alla fine aggiungere 25 g sale. Impastare per 20 minuti e poi fare direttamente lo staglio e lasciarne a 10 g per 12 ore.

Stendere il panetto a disco e condire con i formaggi ed il fior di latte. All' uscita basilico e olio.

Vino consigliato

Birra valligiana rossa del Brenta: stile Belgian strong ale grado alcolico 8,1%