



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001450

Registrata in data 18 Giu 2017 alle ore 09:15

da ALESSIO LACCO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

4 Funk-Maggi

Selezione di 4 "Funky" formaggi scelti dallo chef per stupire il cliente.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 1 persone

Ingredienti per 10 persone

Per l' impasto

1 lt di acqua

1,7 kg di Farina 00

5 g di lievito fresco

60 g di sale marino

Quadrello di Bufala 80 g

Mozzarella 80 g

SottoCenere 40 g

Parmigiano Reggiano in scaglie 40 g

Prodotti utilizzati

Farina 00 Le 5 stagioni

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto: sciogliere il lievito nell' acqua e aggiungere la farina ed il sale fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Lasciar riposare mezzora e formare 10 panetti. Lasciar lievitare 8 ore a 24°.

Preparare il disco di pasta della pizza secondo gli standard della AVPN.

Condire con i vari ingredienti iniziando dalla mozzarella, quadrello di bufala, sottocenere e per finire il parmigiano reggiano in scaglie.

Cucinare in un forno a legna alla temperatura di 370° C per 60-75 secondi. Servire al cliente