



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002380 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 23 Lug 2018 alle ore 12:56**

**da CARMINE MAURO**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## '800

Una pizza con impasto integrale farcita con pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di Parmigiano Reggiano, una mozzarella di bufala campana e olio evo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

#### Impasto

800 g farina Manitoba  
800 g farina integrale  
1 lt acqua  
50 g sale  
1 g lievito madre

#### Farcitura

pomodorini 100 g  
50 g rucola  
prosciutto crudo di Parma n. 5- 6 fette  
scaglie di Parmigiano reggiano q.b.  
n. 1 mozzarella di bufala campana da 250 g  
olio evo q.b.

#### Prodotti utilizzati

Parmigiano reggiano

#### Strumenti di cottura

Forno a legna

#### Preparazione

Aggiungere il sale all'acqua e poi il criscito e la farina integrale, poi la farina Manitoba e lavorare il tutto fino a raggiungere il punto di impasto desiderato. Stendiamo il panetto di pasta integrale e lo inforniamo il tempo necessario. All'uscita aggiungere un letto di rucola, i pomodorini e le fettine di crudo di Parma. Come tocco finale mettiamo al centro la mozzarella di bufala e per ultimo una manciata di scaglie di Parmigiano reggiano e un giro di olio evo.