



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003075 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 24 Lug 2019 alle ore 12:44

da ANGELO PIERNO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

A'Ciurilla

Una pizza fresca per l'estate

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Farcitura:

80 g Fior di latte

50 g Pancetta

qb Basilico

25 g Ciliegina di mozzarella di bufala

3 Fiori di zucca

30 g Ricotta

20 g Prosciutto cotto

Impasto:

1,6 kg Farina Caputo Rossa

1 l Acqua

50 g Sale

1 g Lievito di birra

Preparazione

Impasto con Farina caputo rossa, idratazione 62% . Diretto 10h t.a. 15/18h t.c. Staglio 6h t.a.

Per la farcitura: Pulire i fiori di zucca e farcirli con ricotta, e prosciutto cotto, passarli in pastella e friggerli. Stendere l'impasto e farcire con fior di latte e cuocere in forno per 2 minuti. All'uscita condire con tutti gli ingredienti.