



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003118 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Set 2019 alle ore 17:28

da TAULANT DURO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Agrodolce con i fichi

Pizza impasto semi integrale con provola affumicata in acqua, pancetta croccante, marmellata di fichi Rossi, noci e glassa di aceto balsamico, basilico fresco.

Tempo di preparazione: 6 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

150 g Farine integrale (Molino Caputo)

0,6 g Lievito di birra

5 g Sale

100 g Acqua a temperatura 4-5°

Farcitura:

120 g Provola affumicata lavorazione Agerola

60 g Pancetta croccante

Pancetta a fette messa ad asciugare nel forno

40 g Marmellata di fichi rossi

20 g Noci di Sorrento

10 g Glassa di aceto balsamico

q.b. Basilico (foglie)

Strumenti di cottura

Forno a legna a circa 430/450 gradi

Preparazione

Impasto: 150 g farina integrale Caputo, 100 g acqua a temperatura 4/5°, 0.6 g di lievito, 5 g di sale. Fare lievitare per 12 ore circa per poi usarla.

Stendere l'impasto e mettere la provola affumicata con un filo d'olio di oliva ed infornare la pizza e cuocere per circa 90 secondi; all'uscita aggiungere pancetta croccante, marmellata di fichi, noci, glassa di aceto balsamico e basilico.

Vino consigliato

Fanta