



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001416

Registrata in data 17 Giu 2017 alle ore 08:10

da ALESSANDRO DELLO IACOLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Alessandro's pizza

Questa è una pizza che preparo nella pizzeria Papas che viene molto apprezzata dai norvegesi. Una pizza forte ed enérgica da accompagnare con una bella birra fredda.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto per 100 panetti
10 lt d'acqua
100 ml di olio extravergine
18 kg di farina
30-35 g di lievito
20 g di zucchero
500/600 g di sale

Un panetto da 210 g
100 g carne macinata
60 g salsa di pomodoro
60 g mozzarella
60 g tortilla chips
60 g tacosaus
60 g peperoni rossi
60 g mais
60 g jalapeno
basilico
olio evo q b.
polvere taco q.b.

Prodotti utilizzati

Tacosaus, jalapeno, polvere taco.

Strumenti di cottura

Forno a legna.

Preparazione

Per prima cosa preparare l'impasto dopodiché stagliare l'impasto in panetti tra i 200-220 g, completare la pizza inserendo tutti gli ingredienti indicati, concludendo poi con la cottura in forno a legna dai 330-350°C per ottenere una pizza perfetta.

Vino consigliato

Birra Corona