



Ricetta N. RE002432 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Lug 2018 alle ore 13:07

da RAFFAELE COLUCCI

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Alveare

Pizza alveare pizza ripiena con formaggi toscani, basilico, mozzarella di Agerola e miele d'acacia chiusa con uno strato di impasto a forma di nido d'ape.

Tempo di preparazione: 0 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per l'impasto:

1 lt di acqua

1.500 kg farina Caputo

50 g sale

lievito q.b. (a seconda delle stagioni)

Per la farcitura:

30 g formaggio emmenthal

30g formaggio caciotta con noci

20 g gorgonzola DOP

n. 2 noci tagliate

Miele d'acacia q.b.

30 g provola

Olio q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Impasto diretto minimo 24 ore, fatto girare almeno 18-20 minuti e poi si fa riposare la pasta per c.a. mezz'ora prima di fare i panetti. Dopo la lievitazione si stende la pasta ottenuta e si farcisce la pizza con tutti gli ingredienti, e si ricopre con un impasto a nido d'ape. Cuocere per alcuni minuti in forno a legna.