



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000730**

**Registrata in data 18 Lug 2016 alle ore 14:18**

**da VALENTINO LIBRO**

## **Amalfitana con mortadella**

La delicatezza del limone di Amalfi con la provola di Agerola e il gusto deciso della mortadella per una pizza dal gusto unico.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

Impasto per 10 panetti

Farina 1.550 g

Acqua 1 lt

Sale 50 g

Lievito 2 g

Farcitura

100 g fettine di limoni di Amalfi

80 g provola di Agerola

100 g mortadella di alto profilo

4 g olio Evo

Basilico fresco q.b.

### **Preparazione**

Sciogliere il lievito nell'acqua e il 10% della farina, poi a metà aggiungere il sale e impastare fino al raggiungimento del punto di pasta desiderato. Lasciare riposare 2 ore a t.a. e poi procedere allo staglio dei panetti e lasciar riposare 10 ore. Poi tenere in frigo per 12 ore e tirarlo fuori qualche ora prima della lavorazione. Stendere il disco di pasta e aggiungere la provola e le fettine di limone, poi la mortadella ed il basilico.